

# JEAN-MARIE MASSONNOT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

## *Aimé le géant* CHARDONNAY

Il semble nous contempler depuis sa hauteur. Ses immenses mains soulèvent sans effort les caisses de raisins. Hercule en tablier blanc qui rit de bon cœur, un sourire amical et bienveillant. Quand vient la fin de la journée, il sort son petit couteau et casse la croûte sur un coin de table. Ceux qui veulent sont les bienvenus ! La générosité boisée de ce Chardonnay rappelle le caractère à la fois imposant et simple d'Aimé, le grand-père de Jean-Marie.

*Il était une fois un géant, aussi robuste  
que tendre, aussi subtil que généreux.*

### PARFUMS & SENTEURS

Le premier nez fait valoir des atours fumés et réglissés. L'élevage sous bois apporte une trame épicée de clou de girofle, de noix de muscade et de romarin... Un décor dont la délicatesse se fond parfaitement dans le vin.

### GOUTS & SAVEURS

L'attaque est tonique et le Chardonnay pourrait vite impressionner si celui-ci ne savait aussi se faire délicat ensuite. Une savoureuse amertume salivante apporte une franche énergie à une cuvée originale.

### POUR LA TABLE...

ou juste avant d'y passer

- Avec du comté 24 ou 36 mois et autres fromages maturés
- Sur un rôti de veau avec un écrasé de pommes de terre à la truffe, pour des arômes expressifs !





*Sur l'étiquette, entre les branches de notre figuier et de notre pommier, le tournesol, éclat de soleil dans le jardin, attire les pollinisateurs et offre une mangeoire naturelle aux oiseaux.*

## CRÉATION

- 100 % Chardonnay
- 100 % cuvée
- 60 % récolte 2017 + 40 % de vins de réserve
- 30 % élevage en fût de chêne 18 mois
- FML partielle
- Dosage à 6 g/L

## Disponible en

Bouteille

**Champagne JM Massonnot - 23 rue haute - 51390 COULOMMES LA MONTAGNE (FRANCE)**  
**+33.(0)3 26 49 76 74 • [www.champagne-massonnot.fr](http://www.champagne-massonnot.fr)**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.