

# JEAN-MARIE MASSONNOT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

## *Minuscule* ASSEMBLAGE

Fascinante petite nature. De petits rien qui deviennent de grands tout. Chez les Massonnot, on éprouve une grande sensibilité pour ce qui est tout petit. Avec beaucoup d'amour, les choses grandissent toujours. Prenant soin de nos vignes comme de notre jardin, nous élaborons des vins aux parfums expressifs, riches en matière et originalité. Cette cuvée porte notre empreinte et vous invite à découvrir les petites histoires qui se cachent derrière nos autres vins.

*C'est l'histoire d'un vin charnu et  
énergique, porté par un contraste  
étonnant entre nez et bouche.*

### PARFUMS & SENTEURS

D'abord, les fruits confits. Apportés par les vins de réserve, ils se complètent de sucre d'orge et de sirop d'orgeat. La riche enveloppe aromatique aiguise l'appétit.

### GOUTS & SAVEURS

Une fraîcheur désaltante occupe le devant de la scène. Une fraîcheur d'agrumes rouges, des parfums d'été. La rondeur et la complexité viennent équilibrer une énergie tonique et vive.

### POUR LA TABLE

en jouant sur la tension





*Sur l'étiquette, entre les branches de notre figuier et de notre pommier, l'aneth que nous laissons pousser au gré du vent dans notre potager.*

## CRÉATION

- 40 % Meunier, 35 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir
- 100 % cuvée
- 60 % récolte 2018 + 40 % de vins de réserve
- FML partielle
- Dosage à 5 g/L
- MINUSCULE ZÉRO DOSAGE
- 40% Meunier, 35% Chardonnay, 25% Pinot Noir
- 60% récolte 2020 + 40% de vins de réserve
- FML partielle

## 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.