

SCEV BELVIGNE DOMAINE MASSIN



Accords mets et vins

Vin de repas, idéal avec le poisson, et les fruits de mer.

Détails

Domaine : Domaine Massin
Couleur : Blanc
Millesime : 2018
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Chablis
Nom du Vigneron : Céline Massin

Dégustation

Robe : Robe jaune à reflets verts brillants
Nez : Nez complexe débutant sur des notes de fleurs blanches suivies par des notes plus fruitées, minéral présent mais un peu en retrait.
Bouche : Bouche bien construite, de beau volume avec belle ligne acidulée intégrée, l'ensemble est élégant et précis
Garde : 2 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire du Kimmeridgien et Portlandien
Cépage : 100% Chardonnay
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Débourage statique à froid, vinification en cuves inox thermorégulées, utilisation de levures sélectionnées, fermentation malo-lactique spontanée
Eleveage : 8 mois en cuves sur lies, batonnage pour avoir d'avantage de gras et de complexité, collage et filtration avant mise en bouteille

Avis d'expert Gueuleton

Robe : superbe robe jaune, reflet or blanc, brillante. Nez : un nez de bonne intensité aromatique, agréable, acidulé, des odeurs de fruits à chair blanche, d'infusion, de citronnelle, de pierre à fusil, d'aubépine. Ce nez nous comble d'une signature de Chablis. Bouche : attaque dynamique, un milieu de bouche avec une bonne tenue. L'évolution lui donne raison. Les odeurs du nez se dessinent en bouche avec générosité et droiture. Garde : dès maintenant et jusqu'à fin 2023. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade St Antoine, terrine de poisson, huîtres, carpaccio de poissons. Le plat : tartare de dorade, quartier de pomelos et poivre de Timut. Remarque : C'est un Chablis avec toutes les caractéristiques de son terroir et du plaisir dans sa signature.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Massin voit le jour en 2011, fruit de la confiance et de l'amitié entre Roland et Tristan. Roland apporte son expérience en gestion et Tristan, fils d'une famille de vigneron champenois, apporte son savoir-faire en œnologie. Depuis, le Domaine Massin produit des Chablis dans le plus profond respect du terroir et du raisin. Nos vins sont francs, minéraux avec une grande pureté aromatique. Nous recherchons sans prétention des vins facilement appréciables avec une belle complexité pour que vous passiez d'agréables moments autour d'un verre du Domaine. Vos papilles apprécieront toute la passion et la rigueur que nous déployons dans nos vins.

