

INFO

Vinens Navn: Champenois Rouge

Producent: Thierry Massin

Område/Land: Coteaux Champenoise /Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra minimum 45 år gamle vinstokke på Lieu-dit'en Le Chevetrée i Ville-Sur-Arce i ca. 280m højde. 15% hele klaser, spontan alkoholisk gæring, malolaktisk gæring og lagring på egefade i 15 mdr.

Jordbundsforhold: Kalksten, ler og mergel.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 12- 13,5%

Producentens web: champagnethierrymassin.com

Yderligere information:

Historien om Champagne Thierry Massin begynder i 1977, da Thierry og hans søster Dominique skabte dette mærke og dermed videreførte forfædrenes knowhow, som er gået i arv fra generation til generation.

I dag viderefører deres børn, Thibault og Violaine, familietraditionen, samtidig med at de forpligter sig til en miljøvenlig tilgang. Hos Thierry Massin tager man sig af produktionen fra A til Z, dvs. fra arbejdet i vinmarken, vinificeringen i deres kældre og markedsføringen. I dag producerer Thierry Massin velsmagende champagner, som har givet dem adskillige priser.

Champagnehuset ligger i hjertet af Côte des Bar, ved porten til Arce-dalen, i Ville-sur-Arce. 70% af deres vinmarker er tilplantet med Pinot Noir, Chardonnay udgør 15% og Pinot Meunier 8%. På de resterende 7% af dyrkes Arbanne, Pinot Blanc, Petit Meslier og Fromenteau. Vinstokkene vokser på bjergskrån timer med en undergrund af ler og kalksten.

