

# Carte des champagnes 2022

*Tradition*



Elle offre une sensation acidulée et des notes très rafraichissantes, caractéristiques de notre terroir.

Assemblage :  
1/3 Pinot Noir  
1/3 Pinot Meunier  
1/3 Chardonnay

Contenance :  
Demie-bouteille  
Bouteille  
Magnum

CHAMPAGNE  
Yves MASSON

*Rose*



En bouche on retrouve des arômes de fruits rouges comme la framboise et la fraise des bois.  
Il y a beaucoup de rondeur et de gourmandise.

Assemblage :  
30 % Pinot Noir  
40 % Pinot Meunier  
30 % Chardonnay  
( dont 15 % vinifié en rouge )

Contenance :  
Demie-bouteille  
Bouteille  
Magnum

CHAMPAGNE  
Yves MASSON

*Marie Coline*



Cette cuvée est chère à mes yeux car elle représente l'amour transmis par ma grand-mère et celui que je donne à ma fille d'où cet assemblage.  
J'espère vous faire partager autant de plaisir en le dégustant, que moi en l'élaborant.

Assemblage :  
50 % Pinot Noir  
50 % Chardonnay

Contenance :  
bouteille

Marie  
Coline  
CHAMPAGNE  
YVES MASSON

*En Lui*



Mon père a un grand Amour pour cette cuvée qui la représente très bien avec son vin qui nous apporte beaucoup de matière ainsi que des notes de morilles et de noisettes.

Assemblage :  
30 % Pinot Noir  
( vinifié en fût de chêne )  
70 % Chardonnay

Contenance :  
Bouteille

CHAMPAGNE  
Yves MASSON