

# Carte des champagnes Yves MASSON Noel 2023

*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

*Rosé*



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 gourmand.

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

Contenance :  
Demie-bouteille  
Bouteille  
Magnum

*Millesime*



Elle nous offre des notes de miel, d'épices avec des parfums de fleurs jaunes et d'agrumes confits.

Assemblage :  
50 % Pinot Noir  
50 % Chardonnay

Contenance :  
Bouteille

*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

*Le 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