

Carte des champagnes Yves MASSON Noel 2025

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

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 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

Celui



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