



Champagne Brut Special Club 2014 Remy Massin

Vitigni:	Pinot Bianco 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	2014
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Bianco

Uno Special Club "etichetta bianca". Una novità nella produzione champenoise di Remy Massin: è la prima annata che viene prodotto un Blanc de Blancs millesimato da Pinot Blanc in purezza millesimato, e non da Chardonnay, un vitigno praticamente quasi scomparso nei vigneti della Champagne. Le uve provengono da una vigna di 0,6 ettari da cui si tirano fuori al massimo in un anno 2.400 bottigliedi Champagne. Esprime olfattivamente una componente aromatica molto sottile, un'idea di eleganza più che di potenza e di vastità con in evidenza una delicatissima florealità e un corredo di frutta fresca a polpa bianca (pere e mele) che anticipa un assaggio di grande tensione e sobrietà, molto fresco pur rimanendo equilibrato e con ottima persistenza. Champagne da crostacei e frutti di mare. Sboccatura aprile 2018.