



## Champagne Brut Tradition Remy Massin

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Cote des Bar
<b>Tipologia:</b>	Champagne AOC
<b>Nome vino:</b>	Champagne
<b>Denominazione:</b>	AOC
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Dosato a 10 g/l. E' un Pinot Noir in purezza di notevole stoffa, molto espressivo e pronto, dai piacevoli chiaroscuri floreali e speziati, con nuance di agrumi e pepe bianco, ma fresco e teso in bocca, il che ne fa un magnifico Champagne per l'aperitivo o per un pasto estivo. Altri due punti a favore di questo Champagne "d'ingresso" sono il bel finale sapidissimo e la grana delle bollicine, davvero impeccabile per una sensazione setosa e frusciante.