



Champagne Brut Reserve Remy Massin

Vitigni:	Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Uvaggio con 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, è quest'ultimo che imprime al vino la sua personalità vibrante e vitale: l'acidità plasma sia la fisionomia aromatica (mandarino, cedro, acetosella, mela acerba) sia quella gustativa, assicurando a questo campione di freschezza e "droiture" lunghezza, incisività, eleganza e una levità d'insieme che raramente si ravvisa nei pur molti Champagne che portano un nome simile. Dosato a 10 g/l, e l'equilibrio è compiuto.