



Champagne Extra Brut L'Integrale Remy Massin

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

Altro Pinot Noir in purezza e riuscita spettacolare; dosato 4,5 g/l. Tensione, mineralità, freschezza citrina, note di biancospino e iris, di mandorla e macadamia, lampone e anice stellato. Il suo equilibrio assoluto rischia di non far percepire la sua effettiva persistenza, che è davvero rimarchevole. Uno Champagne perfetto per i frutti di mare, in ogni preparazione. Migliorerà negli anni e può essere quindi aperto subito o custodito in cantina.