



## Champagne Brut Rosé Remy Massin

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 85% Chardonnay 15%
<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>	Chardonnay
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

È per l'85% Pinot Nero e per il 15% Chardonnay; dosaggio di 10 grammi per litro. È di un colore ipnotico, leggero e pieno di riflessi, e profuma intensamente di lamponi freschi, fiori rosa, melagrana, melissa e iodio; insospettabile verticalità all'assaggio, che chiude su note minerali molto chiare e nitide. Nessuna svenevolezza. Per il salmone affumicato, il prosciutto di Parma, ma anche una bella aragosta o un astice alla catalana.