



Champagne Brut Cuvee Louis-Aristide Remy Massin

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

Regale Champagne da solo Pinot Noir frutto di un'idea insolita: la base, vinificata in solo acciaio, sboccata a intervalli regolari e dosata a 6,5 grammi/litro, è una solera di 16 millesimi diversi, dal 1995 in poi, e rappresenta quindi una specie di libro di testo sulla storia dell'azienda. Il risultato è mirabolante; ad un naso splendidamente elegante e dettagliato fa seguito un sorso vitalissimo per la preziosa grana delle minuscole bollicine, fresco e setoso, molto lungo in fondo quando emergono richiami aromatici di agrumi e fiori. Uno Champagne duttile a tavola ma a nostro avviso perfetto per l'alta cucina nelle preparazioni in cui entrano il mare (molluschi, crostacei e pesci) ed elementi come i funghi o le verdure. Prezzo strepitoso per la classe e la rarità del vino.