



Champagne Millésime 2007 Remy Massin

Vitigni:	Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	2007
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay

Champagne tra i migliori mai assaggiati da Massin e molto raro, ottenuto da Chardonnay in prevalenza (60%) e saldo di Pinot Noir. Grande personalità al naso, complesso e vario su note di agrumi, mandorla, fiori freschi e brioche, e notevole struttura al sorso, in progressione inarginabile fino al lunghissimo epilogo salino. Ottimo testimone della grandezza potenziale di questo atteso millesimo.