



Champagne Brut Special Club 2010 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:	2010
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Il club "Trésors de Champagne", associazione di produttori giovani, ma di grande serietà e valore, autorizza i propri soci - meno di 30, ma tra loro c'è Rémy Massin - a richiedere, per un loro vino, questa specie di certificazione di qualità, accordata, nel caso, dopo diverse degustazioni di una commissione interna che ha protocolli e parametri severissimi. E spesso, quindi, ci si trova davanti a vini magnifici, tutti con etichetta identica salvo che per quanto vi è scritto. Ottenuto da vecchie vigne di Chardonnay al 60% e Pinot Noir al 40%, lo Special Club di Massin profuma come un Meursault di quelli buoni (burro fuso, verbena, pesca bianca, resina, pietra spaccata) e in più all'assaggio ha una autentica scossa elettrica innescata dall'acidità, che lo trascina ad un finale affascinante per complessità e debordante per lunghezza. Qualità a livelli alti, didascalica adesione territoriale, buone prospettive di evoluzione, ma disponibilità ahinoi limitata. Sboccatura giugno 2017.