



## Champagne Brut Special Club 2011 Remy Massin

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	2011
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero

Un millesimo difficile ma tanto amato da Remy Massin e il loro primo Special Club al 100% Pinot Noir. Resta uno Champagne austero olfattivamente ma anche potente, non un vino di aromi ma soprattutto di bocca. Si propone al naso infatti compatto e schivo, con ritrosia aromatica espressa da purezza e densità che svela tutta la sua potenza e la sua aromaticità al gusto, con una morbidezza estrattiva di grande sensualità per poi virare in persistenza su note agrumate e saline. Una alternanza insolita e divertente. Sarà Champagne da abbinare a piatti a base di verdure (paste ripiene e all'uovo ma anche pesce e carni bianchi) e spezie piccanti. Sboccatura gennaio 2018.