



## Champagne Brut Reserve Remy Massin

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
<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>	Pinot Nero
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

Uvaggio con 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, è quest'ultimo che imprime al vino la sua personalità vibrante e vitale: l'acidità plasma sia la fisionomia aromatica (mandarino, cedro, acetosella, mela acerba) sia quella gustativa, assicurando a questo campione di freschezza e "droiture" lunghezza, incisività, eleganza e una levità d'insieme che raramente si ravvisa nei pur molti Champagne che portano un nome simile. Dosato a 10 g/l, e l'equilibrio è compiuto.