



## Champagne Brut Rosé Remy Massin

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| <b>Vitigni:</b>        | Pinot Nero 85% Chardonnay 15% |
| <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                    |

È per l'85% Pinot Nero e per il 15% Chardonnay; dosaggio di 10 grammi per litro. È di un colore ipnotico, leggero e pieno di riflessi, e profuma intensamente di lamponi freschi, fiori rosa, melagrana, melissa e iodio; insospettabile verticalità all'assaggio, che chiude su note minerali molto chiare e nitide. Nessuna svenevolezza. Per il salmone affumicato, il prosciutto di Parma, ma anche una bella aragosta o un astice alla catalana.