



Champagne Brut Rosé Remy Massin

Vitigni:	Pinot Nero 85% Chardonnay 15%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	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.