



Champagne Brut Tradition Remy Massin

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

Dosato a 10 g/l. E' un Pinot Noir in purezza di notevole stoffa, molto espressivo e pronto, dai piacevoli chiaroscuri floreali e speziati, con nuance di agrumi e pepe bianco, ma fresco e teso in bocca, il che ne fa un magnifico Champagne per l'aperitivo o per un pasto estivo. Altri due punti a favore di questo Champagne "d'ingresso" sono il bel finale sapidissimo e la grana delle bollicine, davvero impeccabile per una sensazione setosa e frusciante.