CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Champagne Rémy Massin & Fils

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 35,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ○
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	○ ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

APRIKOSE
MIRABELLE
HIMBEERE
BRAUNER NOUGAT
HASELNUSS
ROTE JOHANNISBEERE
MARZIPAN
BRIOCHE
HOLZ

Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017, 2016, 2015
Reserveweine	30% Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2020
Typ	Blanc de Noirs, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Rémy Massin im südlichen Côte des Bar besteht bereits seit fünf Generationen und wird seit 2012 maßgeblich von Cédric Massin und seiner etwas später dazu gestoßene Cousine Marion geführt. Die stattlichen 22 Hektar Weinberge mit einem Durchschnittsalter von über 30 Jahren sind überwiegend mit Pinot Noir (75%), Chardonnay (20%) und etwas Pinot Blanc (5%) bepflanzt. Ein großer Teil der Trauben wird jedoch verkauft, sodass die eigene Produktion ca. 130.000 Flaschen aus macht. Als Mitglied des Club Trésor bringt Rémy Massin zwei seiner Spitzenchampagner als Special Club Trésor auf den Markt. Club Trésor ist die Zusammenarbeit von gut 30 Familienbetrieben mit ihren Spitzenchampagnern. Für diese Topweine gibt es erhöhte Anforderungen und gemeinsame Auftritte. Die Abfüllung erfolgt in eine einheitlich und sehr markante Flasche.

Warum wir die Champagner von Rémy Massin im Programm haben

Bei Champagne Rémy Massin mögen wir die kraftvolle Frische, die sich durch das gesamte Programm zieht. Es ist ein traditioneller Stil, der von der Familie erstklassig umgesetzt wird. Die Pinot Noir Trauben entfalten ihr volles Potenzial und bringen erstklassige, unaufgeregte, aber enorm beständige Champagner hervor.

Champagne Blanc de Noirs brut nature von Rémy Massin ist ein Paradebeisiel für Pinot Noir von der Côte des Bar. Der Champagner ist kraftvoll, aromatisch und Reife. Durch den konsequenten Ausbau in Edelstahltanks wird er durch Fruchtaromen des Pinot Noir (rote Beeren und Steinobst), den Boden (Kalkstein) und die Autolysearomen (Brioche, Haselnuss und brauner Nougat) bestimmt. Puristen werden den Champagner als Aperitif lieben. Darüber hinaus begleitet er aber auch Gegrilltes und kurz Gebratenes sowie zahlreiche weitere mittelintensive Speisen.