

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION



Champagne Rémy Massin & Fils

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 29,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HASELNUSS ◀
APRIKOSE ◀
MIRABELLE ◀
HIMBEERE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
BRIOCHE ◀
HOLZ ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

sanft & fruchtbetont
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018, 2017 und 2016
30% Reservewein
durchgeführt
9 Gramm / Liter
Mai 2021
Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
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 ausmacht. 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 Tradition von Rémy Massin ist ein Blanc de Noirs Champagner aus Pinot Noir. Frische, Intensität und Zugänglichkeit stehen bei diesem Champagner im Fokus. Und das ist Marion, Barbara und Cédric sehr gut gelungen!

Die Grundweine wurden in Edelstahltanks ausgebaut und der biologische Säureabbau durchgeführt. Nach zweieinhalb Jahren auf der Hefe präsentiert sich Champagne Tradition nun in bester Verfassung und bietet ein beeindruckend gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Der Blanc de Noirs ist ein wahrer Allrounder, der eine sehr gute Wahl zum Anstoßen aber auch zu vielen Speisen darstellt.