

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT CUVÉE CLUB SPECIAL 2015



Champagne Rémy Massin & Fils

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
WEISSE BLÜTEN <  
HOLUNDERBLÜTE <  
GELBER APFEL <  
REIFE BIRNE <  
KARAMELL <  
BUTTER <  
GETOASTETES BROT <  
BROTRINDE <  
BRIOCHE <  
KALKSTEIN <



**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot Bianco  
(100%)

2015

kein Reservewein  
durchgeführt

60 Monate

6 Gramm / Liter

Januar 2021

2.400 Flaschen

Blanc de Blancs,  
Jahrgangschampagner,  
Prestige Cuvée, zum  
Aperitif, Essensbegleiter

12,00 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 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.

Cuvée Club Special Blanc de Blancs von Champagne Remy Massin ist in zweierlei Hinsicht eine Besonderheit. Zuerst ist es eine "Cuvée Club Special". Dies ist das gemeinsame Projekt mehrerer kleiner, eigenständiger Spitzenproduzenten, die ihre besten Champagner in eine gemeinsam kreierte und wiedererkennbare Flasche füllen. Es ist das jeweilige Prestige Cuvée der Winzer, also das Flaggschiff der Kollektion. Und dann besteht der Blanc de Blanc ausschließlich aus der äußerst raren Sorte Pinot Blanc, die in der Champagne weniger als 1% ausmacht. Die alte Rebsorte erfreut sich in den letzten Jahren wieder einer äußerst großen Beliebtheit und begeistert durch ihren eigenständigen Charakter. Die Trauben stammten von einer 0,6 Hektar kleinen Einzellage. Es werden nur 2.400 Flaschen erzeugt.