

CHAMPAGNE

Rémy Massin  
& FILS  
à Ville sur Arce



## TRADITION

Fruité

### *Pratiques culturelles*

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

### *Assemblage*

100% Pinot Noir

### *Années*

2011 - 2012 - 2013

### *Vinification*

- Fermentation malolactique
- Elevage sur lies
- Vieillessement sur lattes 36 mois
- Dosage : Brut



### *Personnalité*

Un Blanc de noirs brut expressif et gourmand, une jolie signature de l'esprit de la Maison Rémy Massin & Fils. Ses années de vieillissement lui confèrent une belle personnalité à la structure souple et harmonieuse.

Champagne fruité idéal à l'apéritif avec des gougères ou des rillettes de canard au foie gras. Sur un repas avec une volaille rôtie nappée d'une sauce aux champignons. Mais aussi en toute occasion pour le plaisir.

### *Notes des professionnels*

- 2017 et 2016 : Médaille d'Argent au Concours d'Épernay des Champagnes
- 2014 : Médaille d'Or au Challenge international du vin
- 2014 : Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales