



VILLE-SUR-ARCE



RÉMY MASSIN BLANC DE NOIRS

Maison RÉMY MASSIN

La Maison est située à Ville-sur-Arce, après 4 générations de vignerons, le Champagne Rémy Massin et Fils naît en 1974 sous l'impulsion de Rémy. Personnage dynamique, passionné et ambitieux, il décide de transformer ses raisins en Champagne. Il souhaite mener cette aventure avec la complicité de son fils Sylvère. Depuis 1978, Rémy gère le vignoble et Sylvère technicien œnologue se lance dans l'élaboration des premières cuvées. Puis en 2002, Cédric, fils de Sylvère, après des études d'œnologie et de viticulture, regagne la maison familiale pour diriger la gestion des vignes.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

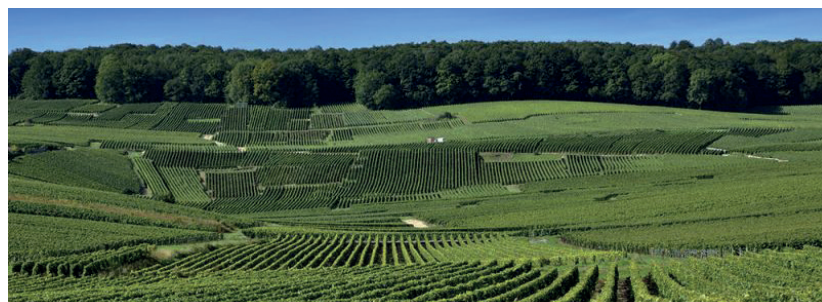
Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Blanc de Noirs

Un pur Pinot Noir dans sa plus belle expression, combinant élégance et gourmandise.

Cépage : 100% Pinot noir - **Élevage du vin :** Sous-bois

Dosage : Brut Nature (0g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Dorée, fines bulles.

NEZ } Complexe, poire, fleurs blanches avec de légères notes épicées.

BOUCHE } Jolie fraîcheur, fruits rouges, zestes d'orange. Une finale épurée.

Rémy Massin
& FILS
à Ville sur Arce

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Idéal avec un carpaccio de bœuf d'Aubrac, une mâche à l'huile de thym et des poires rôties au miel.



