

Champagne Thierry Massin – Millésime 2016

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Brut Nature
Annata	2016
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Pinot Noir
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 48 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage: 0 g/L Brut Nature
Produzione annua	1.739 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Veste oro chiaro
Profumo	Aromi di fiori bianchi, leggere sfumature di cioccolato.
Sapore	Bellissima struttura conferita dal Pinot Nero. Avvolgente, molto fresco e marcata mineralità. Sapori delicati di clementino e note speziate di pepe bianco e mentolo. Lungo finale molto rinfrescante.
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Ideale con tutti frutti di mare, pesce in camicia e crostacei. Elegante con pollame mandorle e frutta. Formaggi stagionati e a pasta cotta.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant - Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dei loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica.

Champagne Thierry Massin – Instant M

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Extra - Brut
Annata	Assemblaggio vendemmie 2015-2016-2017
Formato	0,75L
Uvaggio	85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 20 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage: 3,5 g/L Extra-Brut
Produzione annua	3.500 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Giallo dorato
Profumo	Bellissima complessità di frutta matura, susina, pesca gialla, albicocca. Floreale, biancospino e note mentolate.
Sapore	Minerale, sapido. Grande equilibrio di sapori agrumi, frutta gialla, frutta secca. Lungo finale fresco ed elegante.
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Pesci e crostacei alla griglia, pizza, formaggi a pasta cotta.
Potenziale di invecchiamento	8 - 10 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant - Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dei loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica.

Champagne Thierry Massin – Blanc Vrai

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Brut Nature
Annata	2017
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Pinot Blanc
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 36 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage : 0 g/L Brut Nature
Produzione annua	1.696 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Rosa con riflessi aranciati
Profumo	Elegante e di importante complessità aromatica. Aromi netti di bergamotto, fiori bianchi e di spezie.
Sapore	Delicatissimo, rinfrescante, saporito. Chiari ricordi agrumati. Un finale piacevolissimo. Un grande vino da degustare e da condividere.
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Perfetto con i crudi di pesce e crostacei. Ideale con carpaccio di manzo. Pizza con fiori di zucca. Tagliolini burro, alici e limone. Mazzancolle in padella. Pollo al curry con polenta. Alla grande insieme a comté francese, cheddar inglese, pecorino o manchego spagnolo.
Potenziale di invecchiamento	8 - 10 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant - Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dei loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica.