

CHAMPAGNE REMY MASSIN et FILS

Rosé Brut



La cuvée

CEPAGES : 85 % Pinot Noir / 15 % Chardonnay

SOLS : Argilo-calcaire

SOUS-SOLS : Calcaire

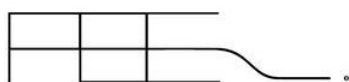
ELEVAGE : En cuve 6 mois sur lie avant la mise en

bouteille

MILLESIME : 2017 (non revendiqué)

ASSEMBLAGE : Moitié vin de réserve de 2 à 3 vins

TIRAGE : Avril 2017 (2016-2015-2014)



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

Le domaine

REGION : Côte des bars

DOSAGE : 6g/l

NOMBRE DE PARCELLES : 12

SURFACE DU DOMAINE : 22 ha

VINIFICATION : Fûts

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

LIEUX-DITS PARCELLES : PAISSELOT, LA FIOLE

EST... REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

CH = 3 %/Meunier = 85%/PN = 12 %

DÉGORGEMENT : juillet 2020 EXPOSITION DES

PARCELLES : Sud Sud Est TEMPS DE CAVE : 2,5 ans

STATUT DU PRODUCTEUR : HVE 2

PHILOSOPHIE DU VIGNERON : Respect du terroir, arrêt du desh pour aller chercher ce qu'il y a dans le sol. Minéralité. Récupérer ce que le terroir nous donne. Interventionniste le moins possible.

DESCRIPTEURS FEEL :

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

ASSOCIATION AVEC LES METS :

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :