



TRADITION

Fruité

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Années

2012 - 2013 - 2014

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Viellissement 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



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE





RESERVE

Soyeux

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Années

2011 - 2012 - 2013

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Viellissement sur lattes 36 mois

Dosage : Brut



Personnalité

Un nez flatteur sur des notes de citron confit, beurre frais et tilleul. La bouche offre une texture souple enrobée par un tourbillon de saveurs de mirabelle, d'agrumes et de miel avec une finale délicate.

Idéale à l'apéritif, cette cuvée s'accorde bien avec des bouchées apéritives au saumon fumé mais aussi avec une lotte rôtie sur lit de mangues ou des viandes blanches.



Notes des professionnels

- 2016 : Médaille d'Or aux Vinalies Internationales



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE





PRESTIGE

Élégance

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Années

2012 - 2013 - 2014

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Vieillissement sur lattes 36 mois

Dosage : Brut



Personnalité

Un champagne tout en finesse, un nez délicat révélant des arômes de fleurs d'acacia et d'agrumes. La bulle est fine et persistante, soutenant des saveurs de pêche de vigne et de noisette.

Mariage idéal avec du poisson ou un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de sésame. Un accord convaincant avec du Parmigiano Reggiano affiné 24 mois.



Notes des professionnels

- **2017** : Médaille d'Argent au Concours d'Épernay des Champagnes du vignoble
- **2016** : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



ROSE



Gourmand

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Années

2012 - 2013 - 2014

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Viellissement sur lattes 36 mois

Dosage : Brut



Personnalité

Un nez élégant sur les fruits rouges avec des notes d'aubépine. La bouche est dominée par le fruit avec des saveurs d'orange sanguine et griotte, l'équilibre est parfait avec une belle longueur en bouche qui vient prolonger le plaisir.

A déguster avec un tartare de thon au pamplemousse, du Chaource ou à l'heure du dessert avec une tarte au citron meringuée ... Ou tout simplement pour la gourmandise.



Notes des professionnels

- 2018 : Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE





L'INTEGRALE

Pur

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Années

2014

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Vieillessement sur lattes 4 ans

Dosage : EXTRA BRUT



Personnalité

Le nez est expressif, sur des notes d'abricot sec et d'amande. L'attaque en bouche est franche et nette, laissant place à un ensemble concentré et élané vers une finale épurée et croquante.

Un accord parfait avec des huîtres natures, avec un magret de canard ou encore avec un crottin de Chavignol.



Notes des professionnels

- 2016 : noté 91/100 par Robert Parker



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



BRUT NATURE

Authentique

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Années

2012 - 2013 - 2014

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Vieillesse sur lattes 36 mois

ZERO DOSAGE



Personnalité

Un pur Pinot Noir dans sa plus belle expression, combinant élégance et gourmandise. Nez complexe de poire et d'arômes de fleurs blanches avec de fines notes épicées. Beaucoup de fraîcheur en bouche, des notes de zestes d'orange et de poivre blanc pour une finale épurée.

Accord parfait avec un carpaccio de bœuf, huile d'olive et truffe blanche ou avec un ceviche de daurade au citron vert et gingembre. En fromage avec un chèvre frais.



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



GRAIN DE DOUCEUR



Suave

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Années

2012 – 2013 - 2014

Vinification

Fermentation malolactique
Elevage sur lies
Vieillessement sur lattes 4 ans
Dosage : SEC



Personnalité

Un léger parfum de caramel fondu se mêle à des arômes gourmands de tarte Tatin, brioche, beurre et miel. Une belle harmonie en bouche où s'ajoutent des saveurs d'oranges confites.

Accord parfait avec un foie gras, du Roquefort ou en dessert avec des petits choux à la crème vanillée.



Notes des professionnels

Guide Hachette 2015 : « Un dosage judicieux permet un bel équilibre entre une sensation de douceur suave et une fraîcheur citronnée, qui laisse une impression de légèreté »



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



MILLESIME 2008



Intense

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Années

2008

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Vieillessement sur lattes 9 ans

Dosage : Brut



Personnalité

Un Millésime riche et complexe, doté d'une grande fraîcheur. Le nez déploie des notes de fruits jaunes, d'amande et de réglisse. La bouche est crémeuse avec des notes briochées et une belle minéralité.

Excellent avec des brochettes de gambas au litchi, un plateau de fruits de mer ou un vieux Comté.



Notes des professionnels

- **2018** : Médaille d'Or aux Vinalies Internationales



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



LOUIS-ARISTIDE



Complexe

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Années

Réserve perpétuelle
18 années de vins de 1995 à 2012

Vinification

Fermentation malolactique
Elevage sur lies
Vieillessement sur lattes 6 ans
Dosage : Brut



Personnalité

Le nez est profond et complexe, un caractère fruité affirmé se mêle harmonieusement à des notes d'amande et de tilleul. La bouche est droite et structurée, s'ouvrant sur un vin riche avec des saveurs de fruits mûrs finement cousues à une minéralité marneuse qui confère de l'allonge au palais. Une finalité saline et concentrée signe cette belle cuvée, précise, fraîche et opulente.

Un vin d'apéritif et de repas qui accompagnera à merveille avec une volaille fermière rôtie, une préparation truffée ou un Saint Nectaire fermier.



Notes des professionnels

- 2017 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
- 2016 : noté 92/100 par Robert Parker



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



SPECIAL CLUB TRESOR

PINOT NOIR MILLESIME 2012



Raffiné

Pratiques culturelles

Vieilles vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Noir

Année

2012

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage sur lies

Vieillessement sur lattes 6 ans

Dosage : Extra Brut



Personnalité

Très expressif, ce millésime révèle un nez fruité sur des arômes de mirabelle, finement mêlés à des notes de coing et une délicate touche miellée. L'attaque est souple, s'ouvrant sur une bouche harmonieuse, gourmande et acidulée, avec une élégante matière. La trame minérale (sous-sol kimméridgien K11) mène vers une finale caressante et équilibrée.

A déguster à l'apéritif pour en apprécier toute la complexité. Accompagne idéalement un foie gras d'oie aux figes, un poisson à la sauce vanille ou un Cantal vieux.



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE



SPECIAL CLUB TRESOR

PINOT BLANC MILLESIME 2014



Savoureux

Pratiques culturales

Vignes cultivées sans herbicides dans le respect du vivant

Assemblage

Pinot Blanc

Année

2014

Vinification

Fermentation malolactique
Elevage sur lies
Vieillessement sur lattes 4 ans
Dosage : Extra Brut



Personnalité

Un Champagne d'une grande délicatesse. Le nez exprime des arômes de mirabelle et de fleurs de cerisier. L'attaque en bouche est souple, s'ouvrant sur des saveurs de poire, orange sanguine et quelques notes de miel. Un vin plaisant d'une belle fraîcheur, très expressif et élégant.

Idéal à l'apéritif, pour accompagner un filet de truite ou encore un risotto aux gambas et asperges.



MEMBRE DU PRESTIGIEUX
CLUB TRESOR DE CHAMPAGNE

