TRADITION

CÉPAGE
100% Pinot Noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
62% récolte 2020 – 38% vins de réserve

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
24 à 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2021
Disponible en demi-bouteilles (37,5cl), bouteilles (75cl) et magnums (1,5l)

DOSAGE
7,9 g/l

DÉGUSTATION
Accord parfait avec des gougères au Comté

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

RÉSERVE

CÉPAGE
Assemblage 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
64% récolte 2018 – 36% vins de réserve

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Avril 2019
Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (1,5l)

DOSAGE
9,0 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

PRESTIGE

CÉPAGE
Assemblage 50% Chardonnay et 50% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
33% récolte 2017 – 67% vins de réserve

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 48 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2018
Disponible en bouteilles (75cl), magnums (1,5l)
et jéroboams (3l)

DOSAGE
9,6 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

ROSÉ

CÉPAGE
85% Pinot noir et 15% Chardonnay

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
100% récolte 2020

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2021
Disponible en bouteilles (75cl) et en magnums (1,5l)

DOSAGE
6,8 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

GRAIN DE DOUCEUR

CÉPAGE
100% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
68% récolte 2020 – 32% vins de réserve

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
24 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2021
Disponible uniquement en bouteilles (75cl)

DOSAGE
22,5 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

INTÉGRALE

CÉPAGE
100% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
100% récolte 2020

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Avril 2019
Disponible en bouteilles (75cl)

DOSAGE
3,4 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

INATTENDUE

CÉPAGE
100% Chardonnay

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
80% récolte 2019 – 20% vins de réserve (issus d'une réserve perpétuelle de Chardonnay débutée en 2008)

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2020
Disponible en bouteilles (75cl)

DOSAGE
2,8 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

NATURE

CÉPAGE
100% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
64% récolte 2018 – 36% vins de réserve

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 36 mois sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Avril 2019
Disponible en bouteilles (75cl)

DOSAGE
0 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

MILLÉSIME 2017

CÉPAGE
60% Chardonnay et 40% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
100% récolte 2017

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 5 ans sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2018
Disponible en bouteilles (75cl)

DOSAGE
5,1 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

LOUIS-ARISTIDE
RÉSERVE PERPÉTUELLE

CÉPAGE
100% Pinot noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
Réserve perpétuelle (Soléra)

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 5 ans sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2017
Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (1,5l)

DOSAGE
5,1 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

SPÉCIAL CLUB PINOT NOIR
MILLÉSIME 2017

CÉPAGE
100% Pinot Noir

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
Récolte 2017

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 5 ans sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2018
Disponible uniquement en bouteilles (75cl)

DOSAGE
3,9 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.

SPÉCIAL CLUB PINOT BLANC
MILLÉSIME 2017

CÉPAGE
100% Pinot Blanc

TERROIR
Ville-sur-Arce, Côte des Bar
Sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
Sans herbicides depuis les années 2000
Certification Viticulture Durable en Champagne

VENDANGES
Récolte 2017

VINIFICATION
Récolte manuelle
Pressurage fractionné
Débourbage à froid
Fermentation lente en cuves
Fermentation malolactique effectuée
Élevage sur lies fines au moins 6 mois

VIEILLISSEMENT
Minimum 5 ans sur lattes

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2018
Disponible uniquement en bouteilles (75cl)

DOSAGE
4,5 g/l

Champagne Rémy Massin & Fils - 38 Grande Rue, 10110 VILLE-SUR-ARCE
www.champagne-massin.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC PASSION ET MODÉRATION.