
BERNARD REMY Chardonnay

● Gd cru

10 000



Perché sur son coteau, dans le Sézannais, le village d'Allemant voit se dévoiler à ses pieds l'immense plaine champenoise portant des centaines d'éoliennes. C'est là que, en 1968, Bernard Remy a lancé son affaire, reprise quarante ans plus tard par son fils Rudy. Ce dernier dispose d'un vignoble de 11 ha répartis dans de nombreux secteurs de l'aire d'appellation, ainsi que d'une structure de négoce. Ce chardonnay provient du Mesnil-sur-Oger, grand cru de la Côte des Blancs. De couleur or vert, il libère après aération des notes de fruits blancs et des senteurs grillées. Équilibré, fin et frais au palais, il laisse une bonne impression. Pour des fruits de mer. (NM)

📍 Bernard Remy, 19, rue des Auges, 51120 Allemant, tél. 03 26 80 60 34, info@champagnebernardremy.com,

✓ ⤴ ⤵ r.-v.