

## BERNARD REMY Carte blanche ★

150 000



Installé dans le Sézannais, Bernard Remy plante ses premiers pieds de vigne en 1968, construit sa cave et lance son champagne en 1983. En 2009, son fils Rudy a pris la tête de la maison, qui a adopté le statut de négociant. Il exploite en propre 11 ha. (NM)

Mariant pinot noir (60 %), chardonnay (35 %) et un soupçon de meunier, un champagne franc et harmonieux, aux arômes de fruits blancs et à la bouche équilibrée, fraîche et longue. ⚔ 2016-2019 ♣ carpaccio de saint-jacques ● **Blanc de noirs** (11 à 15 €; 10 000 b.) : vin cité.

📍 BERNARD REMY, 19, rue des Auges, 51120 Allemant, tél. 03 26 80 60 34, [info@champagnebernardremy.com](mailto:info@champagnebernardremy.com)



r.-v.