



BERNARD REMY - BLANC DE BLANCS - BRUT

Champagne simple et franc, mais réalisé avec pureté et subtilité. Nez de citron vert et d'agrumes mûrs, pas écrasant mais assez vif, beaucoup de fraîcheur en bouche, belle nervosité, un peu de fruit blanc, limité dans la longueur mais attestant d'excellents acides. Champagne d'apéritif exemplaire !