



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Blancs

D'accords en accords, le mariage du Chardonnay
et de la Craie font depuis longtemps bon ménage.



De cette alliance, les arômes d'agrumes naissent en bouche
et vivent subtilement sur une palette de fleurs blanches.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Blancs



Dégustation

La robe, brillante et profonde, se pare de multiple reflets verts, typiques des « Purs Chardonnay ».

Le nez est vif, frais et intense. La bouche, ronde et gourmande, est dominée par des notes d'agrumes.

Elle s'épanouit ensuite sur une finale onctueuse aux notes légèrement beurrées.

Le Blanc de Blancs s'accordera judicieusement avec un filet de veau ou une sole meunière.

Assemblage

100 % de Chardonnay.

Vieillessement

3 ans de vieillissement en cave.

Dosage

8g/l pour le Brut.

Flaconnage

Bouteille de 750 ml.



Récompenses et Médailles*



*Pour découvrir notre palmarès, rendez-vous sur :
www.champagnebernardremy.com