



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Prestige

Quand magie et admiration prennent racines,
elles donnent naissance aux raisins prestigieux.



Sa complexité s'exprime à travers nos sens, le confit des fruits
nous transporte dans une danse ronde et onctueuse.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Prestige



Dégustation

Comme tous les champagnes matures, c'est d'un or profond que s'habille le Prestige.

Cuvée complexe et équilibrée, ce champagne s'épanouit sur des notes briochées et toastées.

La bouche, ronde et onctueuse, est dominée par des arômes de fruits confits.

A servir avec un croustillant aux pommes.

Assemblage

90 % de vins de réserve

- 60% Chardonnay
- 30% Pinot Noir
- 10% Pinot Meunier

Vieillessement

5 ans de vieillissement en cave.

Dosage

8g/l

Flaconnage

Bouteille de 750 ml.

Récompenses et Médailles*



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