



CHAMPAGNE  
BERNARD REMY

## Champagne Carte Blanche

Les robes les plus simples sont toujours les plus chics !



Cuvée pétillante et expressive, sa mise en bouche délicatement fruitée termine sa course dans un parfait équilibre des sens.



CHAMPAGNE  
BERNARD REMY

## Champagne Carte Blanche



### Dégustation

La Carte Blanche se pare d'une jolie robe dorée. Ses bulles, vives et intenses, donnent naissance à une mousse délicate et persistante.

Au nez, les arômes légers de tilleul, de miel et de citron se développent avec finesse avant de s'épanouir sur le palais en notes fraîches et mentholées.

La Carte Blanche se mariera parfaitement avec un magret de canard aux épices.

### Assemblage

60% Pinot Noir / 35% Chardonnay / 5% Pinot Meunier

### Vieillessement

3 ans de vieillissement en cave.

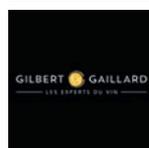
### Dosage

8g/l pour le Brut  
33g/l pour le Demi-Sec  
0g/l pour le Brut Nature.

### Flaconnage

Cette cuvée est disponible du quart au Nabuchodonosor.

### Récompenses et Médailles\*



\*Pour découvrir notre palmarès, rendez-vous sur :  
[www.champagnebernardremy.com](http://www.champagnebernardremy.com)