



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Rosé

L'expression féminine de la Champagne fait rougir
l'or de nos vignobles.



Son nez vous enivre de fruits rouges, il se transcende sur
vos lèvres, douceur de framboise sur un lit de roses.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Rosé



Dégustation

Le Rosé arbore une élégante robe cuivrée.

Le nez dévoile un bouquet framboisé, tout en finesse et en légèreté.

La bouche, ronde et gourmande, s'épanouit sur d'intenses notes de fruits rouges.

Le Rosé sera le compagnon idéal d'un crumble aux fruits rouges ou d'un moelleux au chocolat.

Assemblage

60 % de Pinot Noir
35 % de Chardonnay
5 % de Meunier
teinté de 8 % de Bouzy Rouge

Vieillessement

2 ans de vieillissement en cave.

Dosage

8g/l

Flaconnage

Demi bouteille, bouteille et Magnum.

Récompenses et Médailles*



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