



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Noirs

La légèreté de sa jeunesse
dévoile toute l'intensité du fruit.



Vin charpenté et équilibré,
ce vin vous séduira par le fruité intense de sa bouche,
toute en longueur et en délicatesse.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Noirs



Dégustation

Champagne de caractère, au nez vif et intense, qui joue sur des notes de fruits d'été : poire, coing, fruits confits.

Ce fruité demeure en bouche et signe l'élégance et la complexité de cette cuvée.

Le Blanc de Noirs révélera tous ses arômes sur un filet de biche ou une pintade forestière.

Assemblage

100% Pinot Noir

Vieillessement

18 mois 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