



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Grand Cru

La nature s'exprime pleinement pour nous livrer
les parfums uniques des Grands Crus Champenois.



Son nez révèle la douceur gourmande des fruits ayant délicatement muris au soleil.
La rondeur du miel équilibre les arômes tout en préservant leur fraîcheur.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Grand Cru



Dégustation

D'un bel or scintillant, le Grand Cru est un champagne élégant et racé.

Le nez révèle de délicats parfums d'agrumes, qui se confirment en bouche dans une explosion de fraîcheur et de vivacité.

Vin structuré et épanoui, d'une étonnante persistance.

Se déguste avec des toasts aux saumon.

Assemblage

100% Chardonnay de notre vignoble Grand Cru au Mesnil-sur-Oger.

Vieillessement

4 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