



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Millésime 2016

Les grandes années, la Terre nous offre des raisins
réservés aux cuvées exceptionnelles.



Laisser le temps faire son œuvre avec humilité, attendre, et attendre encore...
Un voyage œnologique au cœur de l'alchimie de la vigne.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Millésime 2016



Dégustation

Le Millésime se pare d'un bel or scintillant.

Le nez, aux arômes fins et délicats, met en évidence la minéralité et l'élégance de ce champagne.

La bouche, à dominante florale, révèle toute la complexité et la maturité, qui font du Millésime une cuvée d'exception.

Un mille-feuille à la vanille saura subtilement accompagner le Millésime.

Assemblage

60% Chardonnay
25% Pinot Noir
15% Pinot Meunier

Vieillissement

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