



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Millésime 2016

In besonders guten Jahren schenkt uns die Erde Trauben,
die außergewöhnlichen Jahrgängen vorbehalten sind.



Voller Demut abwarten, bis die Zeit ihr Werk vollbracht hat, warten,
und noch länger warten... eine önologische Reise ins Herz der Alchemie der Rebe.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Millésime 2016



Verkostung

Das Kleid des Millésime ist von schönem, funkelndem Gold.

Die Nase mit feinen und delikaten Aromen unterstreicht die Mineralität und Eleganz dieses Champagners.

Im überwiegend floral geprägten Gaumen zeigt sich die ganze Komplexität und Reife, die den Millésime zu einer außergewöhnlichen Cuvée machen.

Eine Blätterteigschnitte mit Vanille ist ein raffinierter Begleiter zum Millésime Jahrgangs-Champagner.

Assemblage

60% Chardonnay
25% Pinot Noir
15% Pinot Meunier

Reifung

5 Jahre Reifung im Keller.

Dosage

8g/l

Abfüllung

750 ml Flasche.

Auszeichnungen und Medaillen*



*Entdecken Sie alle unsere Belohnungen auf unserer Website:
www.champagnebernardremy.com