



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Grand Cru

Die Natur findet zu ihrem vollen Ausdruck und schenkt uns die einzigartigen Düfte der Grands Crus der Champagne.



Seine Nase offenbart die üppige Süße von sacht in der Sonne gereiften Früchten.
Die runde Honignote gleicht die Aromen aus und bewahrt ihre Frische.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Grand Cru



Verkostung

Mit seiner schönen, funkelnden Goldfarbe ist der Grand Cru ein eleganter und vornehmer Champagner.

In der Nase zeigen sich zarte Zitrusfruchtaromen, die sich im Mund in einer Explosion der Frische und Lebendigkeit behaupten.

Strukturierter und vollmundiger Wein mit erstaunlich langem Abgang.

Zu Lachstoast genießen.

Assemblage

100% Chardonnay aus unserem Grand Cru Weinberg in Le Mesnil-sur-Oger

Reifung

4 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