



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Carte Blanche

Die einfachsten Kleider sind immer die elegantesten!



Eine prickelnde und ausdrucksstarke Cuvée, deren zart-fruchtiges Mundgefühl mit einem perfekten ausbalancierten Abgang endet.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Carte Blanche



Verkostung

Der Carte Blanche ist mit einem hübschen goldenen Kleid geschmückt.

Die Perlen des Champagners sind lebhaft und intensiv und bilden einen zarten und anhaltenden Schaum.

In der Nase entwickeln sich leichte, elegante Aromen von Lindenblüten, Honig und Zitrone, die sich dann am Gaumen zu frischen und mentholhaltigen Noten entfalten.

Der Carte Blanche passt perfekt zu einer würzigen Entenbrust.

Assemblage

60% Pinot Noir / 35% Chardonnay / 5% Pinot Meunier

Reifung

3 Jahre Reifung im Keller.

Dosage

8g/l für Brut
33g/l für Demi-Sec
0g/l für Brut Nature.

Abfüllung

Diese Cuvée ist in Größen vom Viertel bis zum Nebukadnezar erhältlich.

Auszeichnungen und Medaillen*



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