



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Rosé

Der feminine Ausdruck der Champagne bringt das Gold
unserer Weinberge zum Erröten.



In der Nase berauscht er durch rote Früchte,
auf den Lippen hinterlässt er die Süße von Himbeeren auf einem Bett aus Rosen.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Rosé



Verkostung

Der Rosé hat eine elegante kupferfarbene Robe.

Die Nase enthüllt ein Himbeerbouquet, äußerst elegant und leicht.

Der Mund, rund und üppig, entfaltet sich auf intensiven Noten von roten Früchten.

Der Rosé ist der ideale Begleiter zu einem Crumble aus roten Früchten oder einem innen flüssigen Schokoladenkuchen.

Assemblage

60 % Pinot Noir
35 % Chardonnay
5 % Meunier
gefärbt mit 8% Bouzy Rouge

Reifung

2 Jahre Reifung im Keller.

Dosage

8g/l

Abfüllung

Halbe Flasche, Flasche und Magnum.

Auszeichnungen und Medaillen*



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