



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Noirs

Die Leichtigkeit seiner Jugend offenbart
die ganze Intensität der Frucht.



Ein kräftiger und ausgewogener Wein, der Sie mit seiner intensiven Fruchtigkeit
am Gaumen und einem langen und delikaten Abgang verführt.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Noirs



Verkostung

Diese Fruchtigkeit bleibt am Gaumen erhalten und ist Ausdruck der Eleganz und Komplexität dieser Cuvée.

Zu einem Rinderfilet oder einem Waldperlhuhn entfaltet der Blanc de Noirs all seine Aromen aufs Schönste.

Assemblage

100% Pinot Noir

Reifung

18 Monate Reifung im Keller.

Dosage

8g/l

Abfüllung

750 ml Flasche.

Auszeichnungen und Medaillen*



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