



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Blancs

Vollkommene Harmonie - die Verbindung aus Chardonnay
und Craie macht sich seit jeher hervorragend.



Aus dieser Verbindung entstehen im Mund die Zitrusaromen,
die auf weißen Blütennoten zart fortbestehen.



CHAMPAGNE
BERNARD REMY

Champagne Blanc de Blancs



Verkostung

Das glänzende und intensiv gefärbte Kleid schillert mit vielen grünen Reflexen, typisch für „reine Chardonnay-Weine“.

Die Nase ist lebhaft, frisch und intensiv. Der runde und reichhaltige Mund wird von Noten von Zitrusfrüchten dominiert.

Anschließend entfaltet er sich in einem weichen Abgang mit leicht buttrigen Noten.

Der Blanc de Blancs passt gut zu einem Kalbsfilet oder einer Seezunge Müllerin.

Assemblage

100 % Chardonnay.

Reifung

3 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