



Bernard Remy AOP Champagne Blanc de Blancs Brut

Het huis Bernard Remy werd in 1968 opgericht door dhr. Bernard Remy, ook nu is hij nog steeds eigenaar van dit familiaal geleide huis. Hij is momenteel in het bezit van 8 hectare wijngaarden gelegen in “Côte des Blancs”, “Montagne de Reims” en “Vallée de la Marne”. Er worden ongeveer honderdduizend flessen geproduceerd per jaar. Het gamma bestaat uit zes verschillende cuvées.

De authenticiteit en kwaliteit van de Champagnes ligt zeer hoog, ze zijn de laatste jaren dan ook niet meer weg te slaan uit de “Guide hachette”. Het huis Bernard Remy kent dan ook een enorme vooruitgang en wordt reeds genoemd bij de gerenommeerde huizen. De druiven voor deze Blanc de Blancs zijn afkomstig van de “Côte des Blancs”.

Deze Champagne wordt bekomen door een assemblage van wijn uit de laatste drie jaar. Na de assemblage en toevoeging van de “liqueur de tirage” verblijft de wijn gedurende vijf jaar in de kelder waar de wijn zijn bubbels zal krijgen.

Appellatie: Champagne AOP
Regio: Champagne
Druivenrassen: 100% Chardonnay
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: De neus is levendig, fris en intens met toetsen van wit fruit, citrus, briochebrood en bloesems.

Smaak: Het is een gestructureerde Champagne met een levendige doch soepele smaak.

Serveren bij: Als aperitief, bij visgerechten, bij wit vlees (kalfs), bij gevogelte (kalkoen, parelhoen).