



## **Bernard Remy Champagne Carte Blanche 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 Riems” 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.

Appellatie: Champagne AOP

Regio: Champagne

Druivenrassen: 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: Lindebloesem, honing en citroen.

Smaak: Frisse en zachte bubbels in de mond maken van deze Champagne een waar genot.

Serveren bij: Aperitief, salades, schaal- & schelpdieren.