



Champagne Bernard Remy – Cuvee Carte Blanche 75cl en 1,5L

Description

Een sprankelende en expressieve wijn, waarvan de delicaat fruitige afdronk een perfect evenwicht tussen de zintuigen vormt. Carte Blanche heeft een aantrekkelijke gouden kleur.

De levendige en intense belletjes geven aanleiding tot een delicaat en hardnekkig schuim.

In de neus ontwikkelen lichte aroma's van lindebloesem, honing en citroen zich met finesse voordat ze in de mond uitgroeien tot frisse, mentholachtige tonen.

Domein

Het huis Bernard Remy werd in 1968 opgericht door dhr. Bernard Remy, ook nu is hij nog steeds eigenaar van dit familiaal geleide huis gelegen in het hart van het kleine dorpje Allemant "Région: Côte des Blancs" zet de familie de druiven geduldig om in Champagne.. Hij is momenteel in het bezit van 11 hectare wijngaarden gelegen in "Côte des Blancs", "Montagne de Riems" en "Vallée de la Marne". 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.

Rijping

3 jaar rijping sur latte

Bedruiving

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

Dosage van 0g suiker per liter.

Verkrijgbaar in 75cl en 1,5L Magnumfles

International Wine Contest Prague 2021: Premium Gold*

Decanter World Wine Awards 2022: Silver Medal

Mundus Vini 2023: Silver Medal

PRODUCT TYPE

1. variable

PRODUCT CAT

1. Bubbels

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Champagne
3. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Champagne AOC

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay
2. Meunier
3. Pinot Noir

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. eend

PA INHOUD

1. 1,5L
2. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Champagne