



Champagne Bernard Remy – Cuvée Rosé

Description

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”. Er worden ongeveer honderduizend 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 gerenomeerde huizen.

Vinificatie

De druiven voor deze “Grand Cru” zijn enkel afkomstig uit hun beste Grand Cru wijngaard in Mesnil-sur-Oger. Deze Champagne wordt bekomen door een assemblage van wijn uit meerdere jaren. Na de assemblage en toevoeging van de “liqueur de tirage” verblijft de wijn gedurende drie jaar in de kelder waar de wijn zal rijpen en bubbels zal vormen.

Omschrijving

Deze Champagne heeft een briljante kleur met groene reflecties. In de neus treffen we geuren van citrusvruchten. Het is een gestructureerde en elegante Champagne met een explosie van frisheid en levendigheid met een volle lange afdronk, zeer floraal.

Deze Champagne kan best jong gedronken worden, laat ons zeggen voor zijn derde jaar na de botteling.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

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 INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Champagne