



Champagne Bernard Remy – Grand Cru

Description

Op de glooiende hellingen van de Sezannais, het gebied ten zuiden van Epernay, in het lieflijke plaatsje Allemant, bewerken Bernard Remy en zijn zoon Rudy sinds 1968 zo'n 11 hectare wijngaard, verspreid over de drie klassieke regio's Côte des Blancs, Montagne de Reims en Vallee de la Marne, voor het creëren van hun bijzondere champagnes. Voor hun prestigieuze Blanc de Blanc komt de Chardonnay uit het dorpje Le Mesnil-sur-Oger, een grand cru terroir in de Cote des Blancs. De Pinot Noir is afkomstig uit het beroemde Celles sur Ource. Druiven en terroir die garant staan voor optimale kwaliteit. Hun vakmanschap wordt dan ook veelvuldig beloond. **Hun champagnes worden ieder jaar gedecoreerd met de hoogste internationale onderscheidingen waaronder: Decanter World Wine Awards, Concours Mondial Brussel en het Concours International Gilbert & Gaillard.**

De champagne Bernard Remy Grand Cru Brut is gemaakt van 100% Chardonnay. Afkomstig uit Le Mesnil-sur-Oger, de grand cru wijngaarden van de Cote des Blancs. Elegante, puur, opwindend en zo intens. Maar liefst vijf jaar 'sur latte'. Hierdoor wint de smaak aan kracht en charme en krijgt het die mooie gouden gloed.

Een champagne met de C van "CHIC". Geen wonder dat deze champagne zoveel aanbidder heeft. Deze champagne drink je samen, met je vrienden, geliefde, of je geeft hem weg om iemand enorm te plezieren.

Drinkt u hem bij voorkeur op een temperatuur tussen 6° en 8°C.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Bubbels

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Champagne
3. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Champagne AOC

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. *