



## Champagne Brut Remy Bertin

ROU160

### Historique

Le Champagne Remy Bertin fait partie de la famille Durdon Bouval reconnue pour l'extrême finesse de leurs Champagne biologique provenant de la célèbre Vallée de La Marne. La Cuvée Bertin provient de plusieurs parcelles plantées par le grand-papa et elle est cultivée et vinifiée à part. Les vignes ne sont pas encore certifiées biologiques mais sont cultivées dans l'esprit de l'agriculture biologique. Les vignes sont situées en coteaux avec une exposition au soleil (Sud/Sud-Est) procurant une maturité idéale.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Champagne Remy Bertin
<b>Région vinicole</b>	Champagne	<b>Cépage(s)</b>	pinot meunier, chardonnay
<b>Appellation</b>	Champagne	<b>Conservation</b>	3-5 ans
<b>Service</b>	7 à 8°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe jaune pâle à reflets or avec fines bulles
<b>Nez</b>	Arômes de pomme verte, mangue, abricot, poire et pêche. À l'aération des notes de craie, de brioche, de noisettes grillées et de pain d'épices apparaissent.
<b>Bouche</b>	Acidité rafraîchissante avec une des arômes en bouche qui rappellent ceux présent au nez. Des notes minérales rehaussées par des arômes floraux de verveine et de tilleul apportent encore plus de complexité.
<b>Accord mets/vin</b>	A l'apéritif de préférence .Plats de crustacés et de fruits de mer. Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur.
<b>Commentaires</b>	Origine : Vallée de la Marne, village de VINCELLES Vignes : 50-70 ans Exposition : Vignes exposées Sud-Sud-est Vinification : Pressurage dans pressoir pneumatique Fermentation en cuve inox thermo-régulée afin de préserver la fraîcheur et le fruitée du vin. Fermentation malolactique
<b>En une ligne</b>	Champagne à la bulle fine, débordant de fraîcheur parfait pour toutes les occasions, provenant d'un producteur-récoltant ce qui veut dire qu'uniquement les raisins du domaine entrent dans l'élaboration de cette cuvée.