ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Champagne Brut Remy Bertin

ROU160

Historique

C’est dans les années 60, que Henri REMY et Jeanine BERTIN ont acheté leurs premières parcelles de vignes sur le territoire de Verneuil dans la Vallée de la Marne. Ils ont agrandi leur exploitation au fil des années à force de passion et de travail. À cette même époque, est né le champagne Remy Bertin.
En 2018, Sandie, petite fille d’Henri et de Jeanine, et son mari Ludovic, décident de faire renaître la marque familiale Remy Bertin, qui avait disparu avec l’arrêt de l’activité de ses grands-parents et fondateurs en 1990.
Sandie et Ludovic sont fiers de prolonger cette histoire familiale à travers la marque Remy Bertin en recueillant le meilleur des vins et des terroirs de Meunier, de Pinot noir et de Chardonnay, de la Vallée de la Marne.

Reconnaissance

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

Description

Oeil
Robe jaune pâle à reflets or avec fines bulles

Nez
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.

Bouche
Acidité rafraîchissante avec des arômes en bouche qui rappellent ceux présents au nez. Des notes minérales rehaussées par des arômes floraux de verveine et de tilleul apportent encore plus de complexité.

Accord mets/vin
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.

Commentaires
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

En une ligne
Champagne à la bulle fine, débordant de fraîcheur parfait pour toutes les occasions.