ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Champagne Remy Bertin Blanc de Blancs BRUT

ROU184

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)**	chardonnay
Appellation	Champagne	**Conservation**	5 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil Robe jaune pâle, bulles fines

Nez Délicates notes d’agrumes

Bouche Attaque franche et gourmande. Arômes de fruits compotés et des notes d’agrumes. Belle longueur.

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 Vinification : pressoir Coquard, cuve inoxydable, fermentation malolactique réalisée, passage à froid et filtration.
Dosage 8 g/L

En une ligne