



Champagne Remy Bertin Blanc de Blancs BRUT

ROU184

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

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	Déliçates 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