



● 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

Pays	France	Producteur	Champagne Remy Bertin
Région viticole	Champagne	Cépage(s)	80% pinot meunier, 20% 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 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.

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, provenant d'un producteur-récoltant ce qui veut dire qu'uniquement les raisins du domaine entrent dans l'élaboration de cette cuvée.