

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Champagne Bernard Remy Blanc de Blanc

Champagne AOC

Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne AOC.

Domaine : Champagne Bernard Remy.

Cépages : 100% Chardonnay

Distinctions : Le guide Hachette, Decanter, IWSC, Concours Mondial de Bruxelles

Nez : Vif, frais et intense, marqué par des arômes d'agrumes et de subtiles touches florales.

Bouche : Attaque ronde et gourmande, évoluant vers une finale onctueuse aux notes légèrement beurrées.

Conclusion : Belle complexité et persistance, révélant une harmonie entre fraîcheur et onctuosité.

Service : À servir frais, entre 8 et 10°C, idéal pour accompagner un filet de veau ou une sole meunière, soulignant ainsi toute la finesse de ce champagne.

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 98961 75 **Prix membre** : 36.20

Prix catalogue : 40.20