

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Champagne Bernard Remy Prestige

Champagne AOC

**Région** : Champagne, France.

**Appellation** : Champagne AOC.

**Domaine** : Champagne Bernard Remy.

**Cépages** : 10% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 60% Chardonnay

**Distinctions** : Récompenses et Médailles  
Le guide Hachette des vins

**Robe** : or profond.

**Nez** : arôme de pomme et de fruits confits; bouquet de pain.

**Bouche** : cuvée complexe et équilibrée, notes briochées et toastées. Bouche ronde et onctueuse, dominée par des arômes de fruits confits. Finale complexe.

**Conclusion** : Un Champagne intense, vibrant et vif !

**Service** : 6-8°C, avec apéritifs, terrines, poissons et fruits de mer, fromages.

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 98962 75 **Prix membre** : 38.90

**Prix catalogue** : 43.20