



BERNARD REMY (ALLEMANT)

Bernard Remy, Brut Rose

Maison Bernard Rémy

Bernard Rémy est une maison de champagne familiale, fondée en 1968. Établie dans la Côte des Blancs, elle travaille avec des raisins issus de ses propres parcelles et de crus sélectionnés. Elle allie méthodes traditionnelles et précision moderne et produit d'élégants champagnes à partir des trois cépages classiques.

Brut Rosé

Ce rosé est un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, avec ajout de vin rouge pour la couleur et la structure. Le champagne dévoile des arômes de fruits rouges, de rose et d'épices légères. Frais et souple, avec une mousse fine. Délicieux avec des salades estivales, du saumon fumé ou même des plats asiatiques légers.

Référence **990264**EAN **3553200110125**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Rosé
Producteur	Bernard Remy (Allemant)
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOP Champagne
Cépage(s)	chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Cuisine asiatique, Salades