

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