

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



*1883... le premier Champagne sort des caves de la Maison familiale !
Exclusivement obtenu à partir du cœur de presse, aussi nommé "Cuvée", il est la quintessence d'un terroir unique au caractère et à la typicité exceptionnels !"*



BRUT

Blanc de Noirs Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée de différentes années. Il est le reflet du goût Ernest Remy qui se perpétue au fil des ans.

Cépage

100 % Pinot Noir (le cépage de prédilection de la Montagne de Reims), issu du terroir Grand Cru de Mailly-Champagne.

Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes.

Vieillessement en cave

Minimum 36 mois dans nos caves de craies voûtées, alors que la réglementation qui régit l'AOC Champagne ne requiert que 12 mois. Ses arômes se développent ainsi de façon optimale et le vin obtenu est parfaitement mature et équilibré.

Dosage

7 g de sucre environ par litre (peu dosé).

Dégustation

La robe est or aux reflets légèrement cuivrés.

Le nez est expressif, rappelant les fruits charnus du verger.

La bouche est vineuse, longue et droite ; la pomme et la poire bien mûres dominant.

Accords mets/vins

Le Champagne Brut peut être servi à l'apéritif, lors d'un cocktail ou accompagner un repas fin de poisson noble, de viande blanche...

Flaconnages et conditionnement

Demi-bouteille de 37,5 cl, bouteille de 75 cl et magnum de 150 cl.

Carton de 12 demi-bouteilles, 6 bouteilles ou 3 magnums.