

CHAMPAGNE  
**Ernest Remy**  
*Grand Cru à Mailly-Champagne*



*Nach mehr als 36 Monaten im Keller wird diesem Champagner, der die Quelle seiner schönen Süsse ist, eine einzigartige Dosierung zugesetzt.*

*Eine Rückkehr zu den Ursprüngen des Champagners, um bei der Verkostung die volle Reife seiner fruchtigen Aromen zu bieten.*

## DEMI-SEC

### Blanc de Noirs Grand Cru

#### Assemblage

100 % Grand Cru 100 % Cuvée aus verschiedenen Jahrgängen. Er spiegelt den Ernest Remy-Geschmak wider, der sich über Jahre fortsetzt.

#### Rebsorte

Eine 100% Pinot Noir-Rebsorte (die bevorzugte Rebsorte des Montagne de Reims) aus dem Grand Cru-Terroir der Mailly-Champagne.

#### Lese

Manuelle und selektive Lese der schönsten Trauben.

#### Reifung im Keller

Mindestens 36 Monate in unseren Gewölbekellern, während die Vorschriften für AOC-Champagner nur 12 Monate voraussetzen. Seine Aromen entwickeln sich optimal und der gewonnene Wein ist perfekt ausgereift und ausgewogen.

#### Dosage

Ca. 39 g Zucker pro Liter. Dieser Champagner wird noch ein weiteres Jahr in unserem Keller aufbewahrt, damit leicht kandierte Noten entstehen.

#### Verkostung

Die Farbe ist leuchtend mit zarten goldenen Sandreflexen. Die raffinierte Nase drückt Vanille, Gebäck mit einer schmeichelhaften und fruchtigen blumigen Note aus, die an die Früchte aus einem Obstgarten erinnert. Der Gaumen hat leicht geröstete Aromen und eine perfekt ausgewogene Länge.

#### Kombinationen von Speisen und Weinen

Der halbtrockene Champagner ist die perfekte Ergänzung zu einem Gourmet-Snack, Foie Gras, exotischer Küche mit süßen und salzigen Aromen, Desserts oder Aperitif.

#### Abfüllung und Verpackung

Flasche 75 cl.  
Schachtel mit 6 Flaschen.