

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



*C'est après plus de 36 mois en caves que vient s'ajouter à ce Champagne un dosage unique, source de sa belle douceur. Un retour aux origines du Champagne pour offrir à la dégustation la pleine maturité de ses arômes fruités.*



## DEMI-SEC

### Blanc de Noirs Grand Cru

#### Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, de vins 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

39 g de sucre environ par litre. Ce champagne est conservé un an de plus dans notre cellier pour que naissent de légères notes confites.

#### Dégustation

La robe est éclatante aux délicats reflets sable doré.

Le nez raffiné exprime la vanille, le biscuit avec une touche florale flatteuse et fruitée, rappelant les fruits charnus du verger.

La bouche présente des arômes légèrement grillés et une longueur d'un parfait équilibre.

#### Accords mets/vins

Le Champagne Demi-Sec agrémenterait merveilleusement un goûter gourmand, un foie gras, une cuisine exotique aux saveurs sucrées et salées, un dessert ou un apéritif.

#### 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.