

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



*2007, printemps précoce, été capricieux
et... raisins de caractères rares.*

*Toute l'intensité de cette année se reflète
dans ce Millésime indéniablement racé !*

MILLÉSIME 2007

Extra-Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, produit à partir du raisin de la vendange 2007 dont il reflète les particularités.

Le Champagne Ernest Remy élabore un Millésime lorsque la qualité des raisins de son vignoble le permet ; l'équilibre entre acidité, sucre et arômes doit être parfait.

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 72 mois dans nos caves de craies voûtées, alors que la réglementation qui régit l'AOC Champagne ne requiert que 36 mois. La qualité des raisins autorise une maturation plus lente, pour exprimer au mieux le potentiel aromatique de ce champagne, sa puissance et sa longueur en bouche.

Dosage

Son très faible dosage de 4 g de sucre par litre (extra brut) valorise la palette aromatique du Millésime 2007.

Dégustation

La robe est lumineuse, brillante, d'un blond doré aux nuances légèrement ambrées. Au service, l'effervescence délicate et crémeuse magnifie le vin qu'elle anime. Le nez mûr évoque les raisins de Corinthe, l'abricot, l'amande grillée, la noisette. La maturité de la bouche exprime l'abricot, la poire séchée, une pointe d'agrumes confits, un soupçon d'épice.

Accords mets/vins

Le Millésime 2007 s'apprécie au-delà de l'apéritif sur la douceur d'une crème de cèpes, d'une volaille, de quenelles de brochet, d'un saumon fumé...

Flaconnages et conditionnement

Bouteille de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles.