Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Champagne Remy Bertin Blanc de Blancs BRUT

ROU184

Historique

Le Champagne Remy Bertin fait partie de la famille Durdon Bouval reconnue pour l'extrême finesse de leurs Champagne biologique provenant de la célèbre Vallée de La Marne. La Cuvée Bertin provient de plusieurs parcelles plantées par le grand-papa et elle est cultivée et vinifiée à part. Les vignes ne sont pas encore certifiées biologiques mais sont cultivées dans l'esprit de l'agriculture biologique. Les vignes sont situées en coteaux avec une exposition au soleil (Sud/Sud-Est) procurant une maturité idéale.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Champagne Remy Bertin
Région vinicole	Champagne	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Champagne	**Conservation**	5 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle, bulles fines

Nez

Délicates notes d'agrumes

Bouche

Attaque franche et gourmande. Arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes. Belle longueur.

Accord mets/vin

A l'apéritif de préférence .Plats de crustacés et de fruits de mer. Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur.

Commentaires

Vinification : pressoir Coquard, cuve inoxydable, fermentation malolactique réalisée, passage à froid et filtration

En une ligne