

Bernard Remy Grand Cru

Вино Бернар Ремі Гран Крю, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Bernard Remy

Крепость: 12 % об.

Выдержка: не менее 48 месяцев на осадке

Особенность: виноград собран на виноградниках Мениль сюр Оже Гран Крю (Mesnil sur Oger Grand Cru)

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: демонстрирует нежные цветочные ноты (белый боярышник, белая роза, пион), дополненные свежими оттенками цитрусовых фруктов и лимонграсса. Аэрация медленно открывает нюансы свежее испеченной булочки, карамели и засахаренных фруктов.

Вкус: чистый, яркий, бодрящий, освежающий с цитрусово-цветочными акцентами, энергичной кислотностью и длительным послевкусием с йодистыми тонами и нотами сдобной выпечки (булочка бриошь)

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подавать в качестве аперитива, а также к закускам, карпаччо из лангустина, суши, морским гребешкам, деликатесам, копченому лососю, суфле, устрицам.

Компания Bernard Remy создана 40 лет назад Бернаром Реми. Компания располагается в небольшом городке Аллеман. Компания семейная, сын основателя компании Руди руководит компанией с 2008 года. Bernard Remy, накопив опыт работы на рынке Франции, со временем активно начал экспортировать свой высококачественный продукт. Начав с Бельгии и Германии, успешно завоевал европейский рынок, а также рынок Японии. 80 % шампанского продается на экспорт. В собственности компании 10 га в разных частях региона Шампань: Côte des Blancs – Шардоне, Vitry-le-François – Шардоне, Aube – Пино Нуар, Vallée de la Marne – Пино Менье.

