



# BERNARD REMY CARTE BLANCHE

**DESCRIPCIÓN** La cuvée Carte Blanche esta formada por 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Meunier.

A.O.C. Champagne

**VIÑEDO** Nuestro viñedo familiar surge del corazón de los 3 principales terruños de Champagne: Cote de Blanc, el Valle del Marne, la Montaigne de Reims. Son viñedos ubicados en diferentes ecosistemas, con variaciones complejas de paisajes. La viticultura se orienta a preservar la biodiversidad y el desarrollo sostenible. El suelo es equilibrado y sin estrés, en su mayoría de base arcillo-calcárea. Se produce un vínculo entre la tierra, las vides y el poder de la naturaleza.

**VENDIMIA** El ciclo vegetativo favorece el equilibrio entre los distintos ácidos de la uvas, el azúcar y los precursores de aromas de las distintas variedades. La vendimia se realiza de manera manual a mediados del mes de septiembre. Las “cuadrillas” de trabajadores se esfuerzan en seleccionar en las distintas zonas de los viñedos. El proceso roza la artesanía, desde el corte con la tijera hasta su depósito en las cajas de 50Kg. Una vez llenas se trasladan a la bodega en el menor tiempo posible. De este modo, se preserva al máximo la temperatura y la variedad.

**VINIFICACIÓN** Extracción suave del mosto flor en una prensa con cubierta de madera de 4.000 kilos. La primera fermentación del vino base se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La segunda fermentación dura una media de 2 meses, para pasar a envejecer en posición acostada. Al final del invierno el “chef de cave” procede a la composición de la “cuvée” haciendo el ensamblaje.

**MADURACIÓN** 2 años de envejecimiento.

**NOTAS DE CATA** Precioso color dorado. Las burbujas, vivas e intensas, dan lugar a una espuma delicada, de efervescencia suave, regular, con ribete persistente. En nariz, se produce un amalgama de olores de la serie frutal donde destacan los ligeros aromas de lima, limón con los olores procedentes de la pizca de minerales y la miel. En boca se reinventa, se inspira en los diferentes terroirs y en la expresión varietal, de gusto equilibrado, elegante, se queda en la boca y seduce de principio a fin con sus sabores dominados por los cítricos, pomelo, limón, que se abren dando paso a sabores complejos de vainilla y después a brioche.

