



# BERNARD REMY BLANC DE BLANCS

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

**DESCRIPCIÓN** 100% Chardonnay, Clásico y atemporal. A.O.C. Champagne

**VIÑEDO** 7,2 hectáreas de viñedos propios ubicados en la prestigiosa región de Côte des Blancs, la variedad Chardonnay es una de las joyas del viñedo de la Champagne.

La viticultura se orienta a preservar la biodiversidad y el desarrollo sostenible. Las vides reposan sobre un suelo de calcáreo que aporta mineralidad. Se produce un vínculo entre la tierra, las vides y el poder de la naturaleza.

**VENDIMIA** Esta variedad se caracteriza por tener un ciclo temprano y en función de su grado de madurez el potencial aromático varía con lo que es muy importante afinar la fecha de vendimia en búsqueda de la máxima expresión varietal y la sanidad de los racimos.

Las “cuadrillas” de trabajadores se esfuerzan en seleccionar los racimos con los granos más dorados. 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 varietalidad.

**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 “Cuvee” haciendo el ensamblaje.

**MADURACIÓN** 3 años de envejecimiento.

**NOTAS DE CATA** Se trata de un champagne elegante gracias a su monovarietalidad. De color amarillo brillante adornado con múltiples reflejos verdosos, minúsculas vibrantes burbujas, finas y abundantes que seducen formando una blanca corona.

La frescura de este vino en nariz proviene de la explosión de las notas a frutas cítricas, con notas ocasionales a minerales. Su aroma va descubriendo la elegancia de las flores blancas, los aromas avainillados y los frutos secos propios de su paso por bodega que recrean esta fantasía madurada por el sol de la Champagne.

En boca es vibrante, equilibrado, una apuesta por la frescura, cremoso, ligeramente goloso. Evoluciona con elegancia, frescura y longevidad en el paladar.

