



# BERNARD REMY PRESTIGE

**DESCRIPCIÓN** 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Meunier. Contiene un 90% de vinos Reserva. A.O.C. Champagne

**VIÑEDO** 12 hectáreas de viñedos propios ubicados en la Montaña de Reims, Cote de Blancs, Valle del Marne, La variación de sus terroirs y la singularidad de las parcelas son claves en la expresión de la varietalidad. 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** Es muy importante afinar la fecha de vendimia de cada variedad en búsqueda de la máxima expresión. Cada “cuadrilla” de trabajadores se esfuerzan en seleccionar los mejores racimos dentro de cada viñedo. 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** Las mezclas hechas para producir Bernard Remy Prestige son fundamentales para su estructura. Los vinos base se obtienen a partir de la 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** 5 años de envejecimiento que permiten la expresión completa del coupage.

**NOTAS DE CATA** La magia de tomar una copa reside en su atractivo color amarillo limón con reflejos oro brillantes, con una buena formación de corona, de burbujas finas. En nariz, poderoso, enigmático, absolutamente delicioso, una creación extraordinaria abanderada por bouquet floral, sobre golosas notas de fruta blanca a la sazón (manzana verde, melocotón, albaricoque) que terminan con unos aromas de salidad a toques de pan grillé y frutos secos tostados. Como sin de una sinfonía se tratase las notas marinas y minerales sobre un ligero fondo de mantequilla acompañan durante la última sensación olfativa. El paso de boca expresa mucha personalidad y estructura, se extiende desde los recuerdos frutuosos, cáscara cítricos hacia los delicados toques de pastelería. Un vino con capacidad de aguantar bien el paso del tiempo.

