



Bernard Robert - Bernard Robert - Brut Réserve JEROBOAM 3L

Champagne AOP - Champagne - Frankrijk

ALGEMEEN

Bernard Robert is een van de oudste champagne huizen in de Côte des Bar. In 1945 is het Marie-Madeleine Dosne, dochter van een wijnmakersfamilie, en haar man Bernard Robert, kapper! van beroep, die startten met de productie van champagne.

Naast het produceren van champagne zorgden ze ook voor een nageslacht van 4 jongens en 3 meisjes. 3 zoons zetten het bedrijf verder.

Tussen 1976 en 1982 werden door hen grote investeringen gedaan voor de bouw van kelders voor het rijpen van hun champagnes. De activiteit ontwikkelt zich zeer positief en in 1990 wordt de wijnmakerij volledig gemoderniseerd. In 2001 werd een nieuwe wijnpers aangekocht en werd de cuverie vernieuwd. Momenteel zijn er werken aan de gang voor het optimaliseren van de cuverie en voor de creatie van een nieuwe installatie voor het dégorgeren en etiketteren.

Op vandaag wordt het bedrijf geleid door Sébastien Robert, samen met 2 van zijn nonkels Jean-Pierre en Jean-Claude. Sébastien is de derde generatie en is dus de kleinzoon van de stichters Marie-Madeleine en Bernard Robert.

Zij verzorgen 30 hectare wijngaard gelegen op 7 gemeenten (BAR-SUR-AUBE, VOIGNY, ARRENTIÈRES, ARGENTOLLES, RIZAUCOURT, ROUVRES-LES-VIGNES, VILLENAUXE-LA-GRANDE). De voornaamste druiven zijn Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay en Pinot Blanc. De champagnes van Bernard Robert rijpen lang 'sur lattes' in de kelders en dit zorgt voor de typische vineuse stijl van de wijnen.

BERNARD ROBERT - BRUT RÉSERVE JEROBOAM 3L

, Pinot Noir, Pinot Meunier Chardonnay
Conventioneel

Brut Réserve is een assemblage van de belangrijkste champagne druiven in de samenstelling 60% Pinot noir, 20% Pinot meunier en 20% Chardonnay. De neus is rijk en complex. We herkennen wit en rood fruit, bloemetjes en een fijne botertoets. Het mooie spel tussen fijne zuren, vinositeit door de lange rijping 'sur lattes' (5 jaar) en een zeer aangename mousse zorgen voor een perfect uitgebalanceerde smaak. Dit is het type champagne dat van ieder moment een feest maakt!

Apertief, feestelijke momenten, visgerechten of zelfs gevogelte.

WEBSITE

Openingsuren:

Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Molenstraat 82 Bus 1 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852



Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER

www.champagnebernardrobert.com

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Molenstraat 82 Bus 1 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852