

# CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

**AROMEN:**  
HIMBEERE ◀  
ROTE JOHANNISBEERE ◀  
KREIDE ◀  
BRIOCHE ◀



<b>Stil</b>	frisch & fruchtbetont
<b>Weinberg</b>	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
<b>Alter der Reben</b>	1995 gepflanzt
<b>Rebsorten</b>	Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Chardonnay (30%)
<b>Jahrgänge</b>	2015 (80%), 20% Reserve
<b>Reserveweine</b>	20% aus vier vorhergehenden Jahren durchgeführt
<b>Biolog. Säureabbau</b>	2 Gramm / Liter
<b>Dosage</b>	Januar 2020
<b>Degorgiert</b>	Rosé, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
<b>Typ</b>	12,50 Vol.%
<b>Alkohol</b>	10 bis 12°C
<b>Trinktemperatur</b>	enthält Sulfite
<b>Allergenhinweis</b>	

# WINZER & BESCHREIBUNG



Der junge und hoch motivierte Winzer Rémi Leroy von Champagne Rémi Leroy stellt Dank seiner Erfahrungen, seiner Zukunftsorientierung und seiner gelassenen ruhigen Art, nicht nur beeindruckende Champagner von der Côte des Bars her, sondern zählt auch zu den jungen Sternen am Winzer-Himmel. 2008 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, der sich in Meurville an der Côte des Bar in der Nähe der Dörfer Bergères und Fontaine befindet. Die Weinberge bestehen aus 72% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 8% Meunier. Die dortigen Rebstöcke haben sich den Gegebenheiten eines kargen Bodens angepasst und ihre Wurzeln beeindruckend tief in den Boden geschlagen. Dies verleiht den Weinen eine bemerkenswerte und signifikante, mineralische Terroir-Note. Rémi strebt zudem geringe Erträge an und konzentriert damit die Aromenintensität seiner Champagner. Bei der Vinifikation lässt Rémi die malolaktische Gärung zu, welche seinen Champagnern später reichlich Butter- und Brioche-Noten verleiht. Damit sie weiter ... (weiter auf [www.einfachweinkaufen.de](http://www.einfachweinkaufen.de))

Der Champagner Rosé Extra Brut von Rémi Leroy besteht zu 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Es ist ein Assemblage Champagner. Das heißt Rémi hat zu 80% Weißwein 20% Rotwein hinzugefügt. Der junge Winzer strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in den Weinbergen, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch zu einer hohen Konzentration an Anthozyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Rosé Extra Brut ist sehr frisch und fruchtbetont. Dabei ist aber gleichzeitig straff und akzentuiert. Es ist ein Rosé wie wir in lieben: druckvoll, nachhaltig und tiefgründig – alles andere als kitschig!