

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SOUS LARREY 2014



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 69,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
ROTER APFEL ◀
AKAZIENBLÜTE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KALKSTEIN ◀



Stil
Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

elegant & kraftvoll
Einzellage Sous Larrey
Chardonnay (100%)
2014
kein Reservewein
durchgeführt
0 Gramm / Liter
November 2018
Blanc de Blancs,
Jahgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,50 Vol.%
12 bis 14°C
enthält Sulfite

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)

Der Einzellagen Champagner Sous Larrey von Champagne Rémi Leroy ist ein großer Blanc de Blancs Champagner! Im südlichen Côte des Bar herrscht aufgrund der historischen Entwicklung Pinot Noir vor. Dies ist mehr auf praktische Anforderungen und Mode vor mehr als einhundert Jahren als auf die Gegebenheiten, welche durch das Klima und den Boden gestellt werden zurückzuführen. Chablis, der großartige nördliche Teil des Burgunds ist nur wenige Kilometer entfernt. Dort sind die Bedingungen für Chardonnay ideal. Und ähnlich ist es in weiten Teilen der Côte des Bar. Somit verwundert die Eleganz, Kraft und geschmeidige Frische von Sous Larrey nicht. Freuen Sie sich auf einen Champagner der Extraklasse!