

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE LES CROTS 2014



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 59,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
RAUCH ◀
GRAPEFRUIT ◀
ERDBEERE ◀
HIMBEERE ◀
WALDBODEN ◀
KREIDE ◀
GEWÜRZNELKE ◀
WACHOLDERBEERE ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

rotweinig &
spannungsgeladen
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2014
kein Reservewein
Gärung und Lagerung in
Eichenfässern
durchgeführt
0 Gramm / Liter
November 2019
Einzellage, Rosé, für
Fortgeschrittene,
Jahrgangschampagner,
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)