

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2014



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 54,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APRIKOSE ◀
MIRABELLE ◀
HIMBEERE ◀
ERDBEERE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
BRIOCHE ◀
HOLZ ◀
KALKSTEIN ◀
WALDBODEN ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kraftvoll &holzgeprägt

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

2000 gepflanzt

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2014

keine Reserveweine

durchgeführt

1 Gramm / Liter

November 2019

Blanc de Noirs,
Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, im Holz
ausgebaut

12,50 Vol.%

10 bis 12°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 Champagner Pinot Noir von Champagne Rémi Leroy wird zu 40% in gebrauchten Barriques und zu 60% in Edeltanktanks ausgebaut. In den Barriques erfolgt Batonnage. Die malolaktische Gärung durchläuft der gesamte Wein. Im Mai 2015 wurden ohne Filtration und Stabilisierung, 852 Flaschen und 212 Magnum gefüllt. Das Dégorgement erfolgt im November 2019. Die Dosage beträgt lediglich 1 Gramm Zucker pro Liter. Rémi Blanc de Noirs erinnert an rote (Himbeeren, Erdbeeren) und gelbe Früchte (Aprikosen, Mirabellen), Brioche, nasses Holz und Kalkstein. Er ist sehr intensiv, reif und auch holzbetont. Das macht ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter zu Geflügel, Pilzgerichten oder auch zu Weichkäse wie Camembert.