CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUATRE CEPAGES, MER SUR MONT 2014

Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 69,50 €

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

AROMEN:

ZITRONE
GRAPEFRUIT
GRÜNER APFEL
KALKSTEIN
BRIOCHE



Weinberg	Einzellage Mer sur Mont in Meurville
Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2014
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020
Typ	Einzellage, Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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 Mer sur Mont von Champagne Rémi Leroy besteht aus den vier Rebsorten Pinot Noir, Meunier, Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine wurden in Barriques ausgebaut. Das Holz ist auf der Zunge recht präsent, so dass der Champagner am besten als Speisebegleiter eingesetzt wird. Die Säure ist prägnant bis dominant. Wer Frische und Struktur mag, kommt mit Mer sur Mont gut zurecht. Vor allem wenn man ihn mit salzigen und fettreichen Speisen genießt. Einsteiger und Liebhaber runder und weicher Champagner werden mit ihm weniger Freude haben.