LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE EXTRA BRUT

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●○○	hoch
Körper	schlank	●●●○○	voll
Reife	jugendlich	●●○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●○○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

milde Säure
leicht

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2019, 20% 2014 - 2018
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Alter der Reben	1998 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reserveweine
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Jahresproduktion	10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	3/5