

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2016



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Gruene Birne  
Quitte  
Roter Apfel  
Brioche  
Weiße Blüten  
Kalkstein  
Zedernholz

## STIL

feine Holznote

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2016  
**Weinberg** Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
**Alter der Reben** 1996 gepflanzt  
**Anbau** Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** Reinzuchthefer  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** teils gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dosage** 1 Gramm / Liter  
**Degorgiert** April 2021

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 89/100