LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
QUATRE CEPAGES, MER SUR MONT 2014

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
Grüner Apfel
Kalkstein
Brioche

STIL

mittlere Barriquenote
leicht

TYP

Einzellage
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2014
Weinberg	Einzellage Mer sur Mont in Meurville
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100