LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - MAGNUM 2009

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

STIL

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2010
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	4 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100