

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ 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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

leicht

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (20%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
2019 (85%), 15% Reserve
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
1995 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
15% aus vier
vorhergehenden
Jahren
18 Monate
2 Gramm / Liter
Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100