

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE - MAGNUM



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

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (35%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2020, 30% 2019 - 2015
Kimmeridge-Böden
1998

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
durchgeführt
Edelstahltank
30% aus 2015 bis 2019
54 Monate
2 Gramm / Liter
Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Der Champagner Extra Brut von Rémi Leroy besteht aus Pinot Noir und Chardonnay, wobei Pinot Noir mit 60% dominiert. Rémi strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in den Weinbergen, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch zu einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Champagner ist cremig und straff, kraftvoll und frisch. Die Aromen erinnern an Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen, Grapefruit und kandierte Früchte. Brioche und Kreide sind ebenfalls zu finden. Er ist ein sehr guter, sehr trockener, dabei aber auch weicher Aperitif und passt aber auch zu einer Vielzahl mittel intensiver Gerichte.