CHAMPAGNE BRUT NATUR - MAGNUM

Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

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

STIL

charakterreich

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (35%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2020, 30% 2019 - 2015
Weinberg	Kimmeridge-Böden
Alter der Reben	1998

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus 2015 bis 2019
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezemner 2022