

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT – 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

STIL

charakterreich

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (35%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2020, 20% 2019 – 2015
Kimmeridge-Böden
1998
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
durchgeführt
Edelstahltank
20% aus 2019 bis 2015
24 Monate
3 Gramm / Liter
März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100