

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT - MAGNUM



## GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Erdbeere  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

## STIL

charakterreich

## TYPO

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

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

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

91/100