LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018

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

Grapefruit
Gruene Birne
Quitte
Roter Apfel
Brioche
Weiße Blüten
Kalkstein
Barriquefass

STIL

viel Brioche
mittlere Barriquenote

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Alter der Reben	durchschnittlich 30 Jahre
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100