

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLÉSIME BRUT NATURE 2018



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

Grapefruit
 Gruene Birne
 Quitte
 Roter Apfel
 Brioche
 Weiße Blüten
 Kalkstein
 Barriquefass

STIL

mittlere Barriquefass

TYP

Blanc de Blancs
 Jahrgangschampagner
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Kimmeridgien-Böden

Alter der Reben

durchschnittlich 30
 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
 ausgedehntes
 Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
 und Schöpfung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023