# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE/ 2017

### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

### AROMEN

Grapefruit Gruene Birne Ouitte Roter Apfel Brioche Weiße Blüten Kalkstein Barriquefass

10 bis 12°C

viel Brioche Weißwein-, großes Champagner-

mittlere Barriquenote oder Universalglas

Rémi Leroy

#### WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2017 Weinberg Kimmeridgien-Böden durchschnittlich 30 Alter der Reben Jahre Haut Valeur Anbau Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert** 

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 45 Monate 0 Gramm / Liter Januar 2022

#### BFWFRTUNG

einfach geniessen

92/100

# STIL

# TYP

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

# LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032