

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLÉSIME BRUT NATURE 2017



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 Barriquenote

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

2017

Weinberg

Kimmeridgien-Böden

Alter der Reben

durchschnittlich 30
Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

ausgedehntes

Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration

und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022