LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2019

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
Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Holz
Kalkstein
Waldboden

STIL
mittlere Barriquenote
körperreich

TYP
Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Alter der Reben	2000 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100