

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT



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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

milde Säure
leicht

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /

Jahrgänge

Spätburgunder (70%)
2021, 30% 2020 - 2015

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Alter der Reben

1998 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reserveweine

Dauer Hefelager

22 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100