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



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 hoch gering Länge sehr lang kurz

AROMEN

Aprikose Mirabelle Himbeere Erdbeere Rote Johannisbeere Brioche Holz

Kalkstein Waldboden

STIL

mittlere Barriquenote oder Universalglas körperreich

TYP

Blanc de Noirs Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Rémi Leroy

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager**

Dosage **Degorgiert**

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass keine Reserveweine 36 Monate 2 Gramm / Liter März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100