

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

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

STIL

mittlere Barriquenote
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
2000 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100