

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### 2019



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Aprikose  
Mirabelle  
Himbeere  
Erdbeere  
Rote Johannisbeere  
Brioche  
Holz  
Kalkstein  
Waldboden

#### TYPO

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

#### STIL

mittlere Barriquenote oder Universalglas  
körperreich

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

##### Jahrgänge Weinberg

2019  
Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden

##### Alter der Reben Anbau

2000 gepflanzt  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

Reinzuchthefe  
ausgedehntes

##### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes

##### Reserveweine Dauer Hefelager

Barriquefass  
keine Reserveweine

##### Dosage Degorgiert

36 Monate  
2 Gramm / Liter

März 2023

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100