LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 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
Grapefruit
Gruene Birne
Quitte
Roter Apfel
Brioche
Weiße Blüten
Kalkstein
Barriquefass

STIL
viel Brioche
mittlere Barriquenote

TYP
Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Alter der Reben	durchschnittlich 30 Jahre
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100