

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT 2015



## 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

Mandel  
Haselnuss  
Rote Kirsche  
Himbeere  
Erdbeere  
Zitrone  
Grapefruit  
Grüner Apfel  
Kalkstein

## TYP

Einzellage  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (60%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (5%)  
2015  
Einzellage Mer sur Mont  
in Meurville  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
0 Gramm / Liter  
Dezember 2022

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100