

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT 2022



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (65%)
2022, 15% 2021 - 2015
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
1998 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
15% Reserveweine
18 Monate
2 Gramm / Liter
Oktober 2024
10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100