

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

2022



GESCHMACK

Süß	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

STIL

milde Säure
leicht

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



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

BEWERTUNG

einfach geniessen

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

90/100