

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BRUT NATURE

### 2022



#### 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

Zitrone  
Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

**STIL**  
energiegeladen

#### TYPO

zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger  
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, 30% 2020 - 2015  
Kimmeridgien-Böden  
1998 gepflanzt  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Alter der Reben

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

Reinzuchthefe  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
Edelstahltank  
30% aus den fünf  
vorhergehenden  
Jahren  
24 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juni 2025

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Eichelmann

4/5