

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BRUT NATURE

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
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

energiegeladen

TYP

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