

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT 2016



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

Grapefruit
Kalkstein
Himbeere
Mandel
Haselnuss
Honig
Brioche

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Einzellage
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (5%)
2016
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
92 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100