

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BRUT NATURE

### BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT 2016



#### 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

Grapefruit  
Kalkstein  
Himbeere  
Mandel  
Haselnuss  
Honig  
Brioche

#### STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

#### TYPO

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

Reinzuchthefe

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

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