

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC



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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

TYP

Rosé
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

zugänglich
leichte Süsse
milde Säure
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2020 (90%), 10% 2015 -
2019
Kimmeridgien-Böden
1995
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
10% aus den vier
Vorjahren
24 Monate
33 Gramm / Liter
April 2024

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100