

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC



GESCHMACK

| | | | |
|-------------|------------|-----------|----------------|
| Süß | 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 | Rosé |
| Rote Johannisbeere | für Einsteiger |
| Kreide | zum Aperitif |
| Brioche | Essensbegleiter |

STIL

| |
|---------------|
| zugänglich |
| leichte Süsse |
| milde Säure |
| leicht |

TYP

| |
|-----------------|
| Rosé |
| für Einsteiger |
| zum Aperitif |
| Essensbegleiter |

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

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

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100