

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT

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

	TYP
Himbeere	Rosé
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Kreide	für Fortgeschrittene
Brioche	zum Aperitif Essensbegleiter

STIL

leicht

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /

Spätburgunder (80%)
2022

Jahrgänge

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Weinberg

1995 gepflanzt

Alter der Reben

Haut Valeur
Environnementale

(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank

keine Reserveweine
18 Monate

Biolog. Säureabbau

3 Gramm / Liter

Lagerung

Februar 2025

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100