

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT – HALBE FLASCHE



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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2021, 30% 2015 – 2020
Kimmeridge-Böden
1998
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
30% Reserveweine
20 Monate
3 Gramm / Liter
November 2023
1.000 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100