

# LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE



## 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

Zitrone  
Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

## STIL

energiegeladen

## TYP

zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

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

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
30% aus den fünf  
vorhergehenden  
Jahren  
18 Monate  
0 Gramm / Liter  
August 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

### Eichelmann

4/5