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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%)
Jahrgänge	2018 (90%), 10% 2015 - 2017
Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Alter der Reben	1995
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	10% aus den vier Vorjahren
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	33 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100