

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2017



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

Grapefruit
Gruene Birne
Quitte
Roter Apfel
Brioche
Weiße Blüten
Kalkstein
Barriquefass

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Kimmeridgien-Böden
durchschnittlich 30
Jahre

Alter der Reben

Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100