

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2017



Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

## 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

Grapefruit  
 Gruene Birne  
 Quitte  
 Roter Apfel  
 Brioche  
 Weiße Blüten  
 Kalkstein  
 Barriquefass

## STIL

viel Brioche  
 mittlere Barriquenote

## TYP

Blanc de Blancs  
 Jahrgangschampagner  
 für Fortgeschrittene  
 Essensbegleiter  
 im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

Chardonnay (100%)

2017

Kimmeridgien-Böden  
 durchschnittlich 30  
 Jahre

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

Reinzuchthefer  
 ausgedehntes  
 Hefelager  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 durchgeführt  
 Edelstahltank  
 kein Reservewein  
 45 Monate  
 0 Gramm / Liter  
 Januar 2022