

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2019



Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

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

Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Holz
Kalkstein
Waldboden

STIL

mittlere Barrique note
körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
2000 gepflanzt

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100