

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2019



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

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Kimmeridgien-Böden
durchschnittlich 30
Jahre

Alter der Reben

Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100