

CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT 2015



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Kalkstein
Brioche

TYP

Einzellage
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barrique note
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (5%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Einzellage Mer sur Mont
in Meurville

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100