

LEROY, RÉMI, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE QUATRE CÉPAGES, MER SUR MONT 2015



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 Apfels
Kalkstein
Brioche

TYP

Einzellage
Jahrgangschampagner
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
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100