

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME
2012

CEPAGE
Chardonnay

VINIFICATION
100% Fûts

FML
Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2013 sans filtration
ni collage

PH
2.90

DÉGORGEMENT
• Décembre 2017 - Dosage 2 g/L

BLANC DE BLANCS 2012

Des gelées de printemps anéantissent 30% des bourgeons. Puis un terrible orage de grêle détruit 2/3 de la récolte restante. L'année est compliquée, mais le résultat à la vendange est très prometteur.

Nez gourmand et complexe : torrédaction, grillé, mirabelle, abricot, puis noisette. Bouche onctueuse et volumineuse avec du gras. Des arômes de fruits secs et d'abricot accompagnent la finale longue et persistante.

Idées d'accord : huîtres Panko et crème poireaux réglisse. Ravioles Thaï de langoustines. Croquant poires, chocolat et nougatine.

