

Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

75% 2012 + 25% (2009/10/11)

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir
35% Chardonnay
5% Meunier

VINIFICATION

75% Cuves Inox
25% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur lies
fines avec batonnages

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2013 sans filtration
ni collage

PH

3.00

DÉGORGEMENT

• Juillet et décembre 2015, avril
2016 – dosage 0g/L

REF.

*J. Dupont, Le Point n° 2256
décembre 2015 : Doré aux
reflets roses, nez feuillage,
frais, poire, assez sauvage,
bouche tendue, savoureuse,
marquée par les saveurs du
Pinot, fruits rouges, pur, long,
vif. Un vin d'amateur. 16.5.*

*Gault et Millau Guide Champagnes
2017 : Un vin ciselé et racé.
16/20*

BRUT NATURE BASE 2012

Printemps pluvieux. Terribles orages de grêle sur la vallée du Landion et notamment à Meurville qui anéantissent 2/3 de la récolte... L'été est ensoleillé jusqu'aux vendanges. La récolte est mauvaise d'un point de vue quantitatif, prometteuse en terme de qualité.

Robe dorée légèrement ambrée. Nez intense et expressif sur la poire, l'ananas. Bouche tendue et pleine, finale longue et vive présentant de nobles amers, arômes de groseilles.

Idées d'accords : Chapon farci au foie gras, espuma de cèpes, crumble de noisettes. Choucroute de la mer (loup, haddock, flétan), sauce estragon. Homard chaud froid, mayonnaise et gelée de lavande, perles de saveurs au yuzu.

