

Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

85% 2014 + 15% Réserve

ASSEMBLAGE

Avec 20% de vin rouge
65% Pinot Noir
35% Chardonnay

VINIFICATION

75% Cuves Inox
25% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2015 sans filtration
ni collage

PH

3.15

DÉGORGEMENT

• Février et Décembre 2017 2 g/L

REF.

Gault et Millau

Guide Champagnes 2018 :

[...] au nez, les agrumes et les fruits rouges semblent enrobés dans une liqueur de framboise de bel éclat. Élégante, homogène, cette cuvée représente parfaitement un style de Champagne frais et aérien. 15.5/20

ROSÉ BASE 2014

Hiver doux. Dégâts de gel importants sur notre domaine le 5 mai. La suite est sans souci. Puis la pluie apparaît en août provoquant des inquiétudes sur l'état sanitaire, balayées par un mois de septembre sec. Les vendanges débutent la deuxième semaine de septembre. L'état sanitaire est bon, les rendements faibles et les maturités correctes.

Nez fin et gourmand s'exprimant sur des notes de fruits rouges intenses, type cerise et framboise. Bouche ronde et volumineuse avec une finale aromatique rappelant l'expression du nez.

Idées d'accords : mini-brochettes de gambas épicées et risotto au fenouil, risotto aux ceps et au foie gras, charlotte aux framboises et son sabayon de Champagne.

