

Rémi Leroy  
CHAMPAGNE

## FICHE TECHNIQUE

**MILLÉSIME**  
2009

**CEPAGE**  
Chardonnay

**VINIFICATION**  
100% Fûts

**FML**  
partiellement réalisée et  
élevage sur lies fines  
avec batonnages

**MISE EN BOUTEILLE**  
Juin 2010 sans collage - 852  
bouteilles et 125 magnums

**PH**  
3.00

**DÉGORGEMENT**  
• Avril et octobre 2016 - dosage  
3g/L

# BLANC DE BLANCS 2009

Une année généreuse en terme de quantité de raisins, d'état sanitaire, et de niveau de maturation. Pourtant elle n'était pas destinée à faire un grand millésime au moment des assemblages en Champagne. Les meilleurs Chardonnays de ce millésime solaire ont été sélectionnés, et leur « Malo » partiellement réalisée pour gagner en fraîcheur et en équilibre.

Robe dorée, nez frais aux notes de miel, de lys et d'agrumes (cédrat). Bouche crémeuse balancée par une finale fraîche et aromatique où se mêlent des notes vanillées et toastées. Harmonie et personnalité.

Accords : tartare de saumon, poêlée de Saint Jacques

