

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME
2011

CEPAGE
Chardonnay

VINIFICATION
100% Fûts

FML
Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2012 sans filtration
ni collage

PH
3.00

DÉGORGEMENT
• Février 2017 – Dosage : 1 g/L

REF.

**Gault et Millau
Guide Champagnes 2018 :**
*Vinifié en fûts, ce Blanc de
Blancs s'ouvre sur des notes
citronnées, de fleurs blanches
avec un côté exotique (ananas)
et des notes crayeuses. La
bouche est légère, droite, tendue
et s'allonge en finale sur de
beaux amers. Une réussite pour
le millésime. 16/20*

BLANC DE BLANCS 2011

Les gelées de printemps (-6°C mi avril sur des bourgeons mouillés) sont catastrophiques et anéantissent 2/3 de la récolte. Les vendanges démarrent en août avec des degrés et un état sanitaire satisfaisants grâce aux faibles rendements.

Notes de pâte d'amande, de beurre, de fleur blanche. Bouche équilibrée, souple, on retrouve les arômes de fleur blanche, de miel.

Idées d'accords : petite marmite croustillante de Saint-Jacques et Gambas, cocotte de moules et saumon crème vanille, poires à la pâte d'amande et au caramel.

