

Rémi Leroy  
CHAMPAGNE

## FICHE TECHNIQUE

**MILLÉSIME**  
2012

**CÉPAGE**  
Pinot Noir

**VINIFICATION**  
60% Cuves Inox  
40% Fûts

**FML**  
Réalisée et élevage sur lies  
Fines avec bâtonnages

**MISE EN BOUTEILLE**  
Mai 2013 sans filtration  
ni collage

**PH**  
3.00

**DÉGORGEMENT**  
• Décembre 2017 - Dosage 1 g/L

# BLANC DE NOIRS 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 de fruits jaunes confits, agrumes confits, chocolat. Bouche aérienne, élégante et ronde. Très belle finale, avec une acidité bien intégrée et des arômes de pâte de coing.

Idées d'accords : émincé d'homard sur gelée d'agrumes et son espuma d'asperge, magret de canard au pomelo, financier à la framboise et au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée.

