

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.

