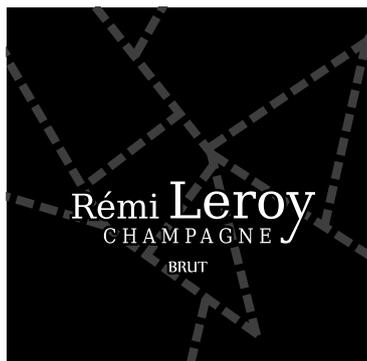


Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

75% 2012 + 25% (2009/10/11)

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir
35% Chardonnay
5% Meunier

VINIFICATION

75% Cuves Inox
25% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur lies
fines avec batonnages

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2013 sans filtration ni
collage

PH

3.00

DÉGORGEMENT ET DOSAGE

• Décembre 2015 - 2 g/L

BRUT BASE 2012

Printemps pluvieux. Terribles orages de grêle sur la vallée du Landion et notamment à Meurville qui anéantissent 2/3 de la récolte... L'été est ensoleillé jusqu'aux vendanges. La récolte est mauvaise d'un point de vue quantitatif, prometteuse en terme de qualité.

Robe dorée légèrement ambrée. Nez intense délivrant des notes de fruits secs, de poire. Bouche fine et vineuse à la fois, finale tendue et longue.

Accords : fricassée de champignons des bois, terrine de gibiers.

