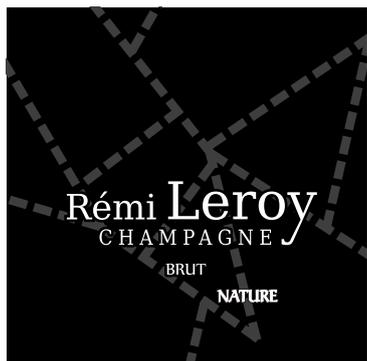


Rémi Leroy  
CHAMPAGNE



## 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

• Juillet et décembre 2015, avril  
2016 – dosage 0g/L

## REF.

*J. Dupont, Le Point n° 2256  
décembre 2015 : Doré aux  
reflets roses, nez feuillage,  
frais, poire, assez sauvage,  
bouche tendue, savoureuse,  
marquée par les saveurs du  
Pinot, fruits rouges, pur, long,  
vif. Un vin d'amateur. 16.5.*

*Gault et Millau Guide Champagnes  
2017 : Un vin ciselé et racé.  
16/20*

# BRUT NATURE 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 et expressif sur la poire, l'ananas. Bouche tendue et pleine, finale longue et vive présentant de nobles amers, arômes de groseilles.

Idées d'accords : Chapon farci au foie gras, espuma de cèpes, crumble de noisettes. Choucroute de la mer (loup, haddock, flétan), sauce estragon. Homard chaud froid, mayonnaise et gelée de lavande, perles de saveurs au yuzu.

