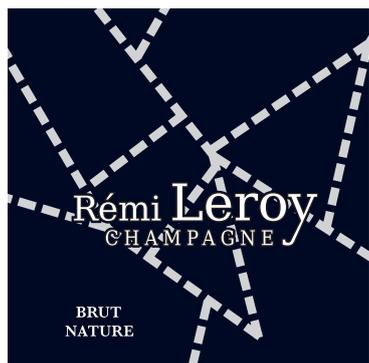


Rémi Leroy  
CHAMPAGNE



## FICHE TECHNIQUE

### BASE

80% 2013 + 20% (2009/10/11/12)

### ASSEMBLAGE

75% Pinot Noir  
25% Chardonnay

### VINIFICATION

85% Cuves Inox  
15% Fûts

### FML

Réalisée et élevage sur lies  
fines avec batonnages

### MISE EN BOUTEILLE

Juin 2014 sans filtration  
ni collage

### PH

3.00

### DÉGORGEMENT

• Octobre 2016 - dosage 0g/L

# BRUT NATURE BASE 2013

Printemps frais et pluvieux provoquant coulure, millerandage (petites grappes) et une floraison tardive. Été chaud et sec. Vendanges débutant le 26 septembre dans nos contrées. Nous patientons quelques jours mais des pluies diluviennes dès octobre dégradent l'état sanitaire. Tri important.

Robe ambrée, nez complexe et frais aux arômes d'agrumes. Bouche à la fois crémeuse et tendue, donnant un ensemble harmonieux. Finale ample et fraîche, soutenue par une belle persistance aromatique.

