

Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

80% 2014 + 20% Réserve

ASSEMBLAGE

55% Pinot Noir
45% Chardonnay

VINIFICATION

80% Cuves Inox
20% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2015 sans filtration
ni collage

PH

3.10

DÉGORGEMENT

• Août et Décembre 2017 0 g/L

REF.

Gault et Millau

Guide Champagnes 2018 :

[...] nez frais sur une dominante
d'agrumes, complétée d'une
touche épicée de poivre
blanc. La bouche, structurée,
est vibrante, fine et très nette.
[...] sensation tactile de calcaire.
Bon et franc. 15/20

BRUT NATURE BASE 2014

Hiver doux. Dégâts de gel importants sur notre domaine le 5 mai. La suite est sans souci. Puis la pluie apparaît en août provoquant des inquiétudes sur l'état sanitaire, balayées par un mois de septembre sec. Les vendanges débutent la deuxième semaine de septembre. L'état sanitaire est bon, les rendements faibles et les maturités correctes.

Pêche jaune, noisette fraîche, fleur d'acacia, bourgeon de cassis. Bouche vive et tendue, avec un joli gras. La forte proportion de Chardonnay apporte d'avantage de finesse par rapports aux assemblages des années antérieures.

Idées d'accords : sushis, gambas...

