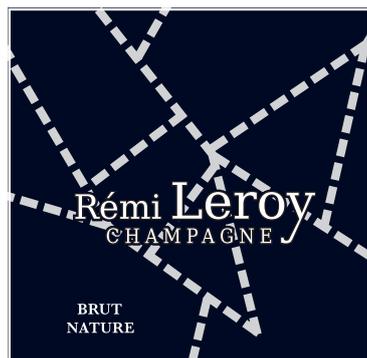


Rémi Leroy  
CHAMPAGNE



## FICHE TECHNIQUE

### BASE

70% 2015 + 30% Réserve

### ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

### VINIFICATION

85% Cuves Inox  
15% Fûts

### FML

Réalisée et élevage sur lies  
Fines avec bâtonnages

### MISE EN BOUTEILLE

Mai 2016 sans filtration  
ni collage

### PH

3.05

### DÉGORGEMENT

• Printemps – Automne 2017 0 g/L

# BRUT NATURE BASE 2015

**Année viticole tranquille (hiver doux, printemps sec) et sans dégât climatique majeur. Seule une sécheresse estivale ampute le potentiel de récolte, qui est en partie sauvé par des pluies providentielles deux semaines avant la cueillette. Bonne maturité à la vendange et très bon état sanitaire. Le millésime est prometteur, aussi bien sur les Pinot Noir que les Chardonnay.**

Nez fin et aérien aux notes épicées, fruits blancs, brioche, poivre. Fraîcheur, structure et équilibre en bouche, sensation crémeuse. Finale tendue et persistante.

Idées d'accords : coquilles Saint-Jacques snackées sur fondue de poireaux au Champagne et curry. Filets de pintade farcis à la compotée d'oignons, jus de pintade à l'orange, spaëtzle au fromage blanc et ciboulette. Parfait glacé au pavot, kumquats confits au sirop de thym, sablé breton.

