

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 4.5g/L

EXTRA BRUT 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.

Notes épicées et de fruits blancs au nez ainsi que brioche, poivre. L'attaque est souple, la bouche est à la fois ronde, pleine, structurée et tendue. La finale est persistante.

Idées d'accords : maki foie gras et mangue, suprêmes de poulet fermier farci aux écrevisses, riz au lait à la châtaigne et figes.

