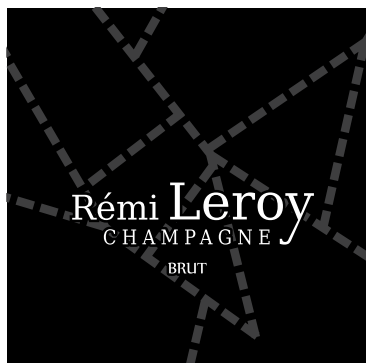


Rémi Leroy
CHAMPAGNE



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 ET DOSAGE

- Avril 2016 - 6g/L
- Octobre 2016 - 3.5g/L

BRUT 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.

Teinte dorée et ambrée. Nez ouvert et expressif dévoilant des notes de lies de vins, d'agrumes, de clémentines puis évoluant sur les fruits à l'alcool. Belle présence en bouche avec une finale acidulée portée par des arômes de zestes d'orange. Harmonieux, complexe et riche.

Accords : Volailles rôties, gâteau aux noix...

