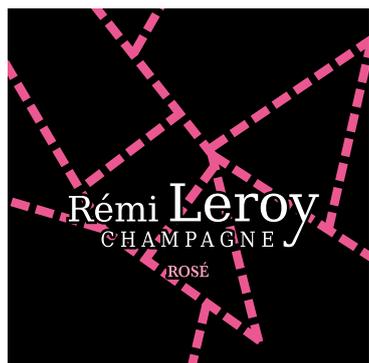


Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

75% 2012 + 25% (2009/10/11)

ASSEMBLAGE

Avec 15% de vin rouge
70% Pinot Noir
25% Chardonnay
5% Meunier

VINIFICATION

65% Cuves Inox
35% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur lies
fines avec batonnages

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2013 sans filtration
ni collage

PH

3.10

DÉGORGEMENT

- Juillet 2015 - dosage 3g/L
- Version Demi Sec : Juillet 2015 - dosage 33g/L

REF.

J. Dupont, Le Point n° 2256 décembre 2015 : Nez griotte, cerise, bouche fine, crémeuse, bien fruitée. Vin droit, pur, de bonne longueur. 16 (version à 3g/L).

ROSE BASE 2012

Printemps pluvieux. Terribles orages de grêle sur la vallée du Landion et notamment à Meurville qui anéantissent 2/3 de la récolte... L'été est ensoleillé jusqu'aux vendanges. La récolte est mauvaise d'un point de vue quantitatif, prometteuse en terme de qualité.

Teinte rose prononcée et brillante. Nez sur un registre de fraîcheur avec des arômes de lies fines, de cerise, de fraise mara. Bouche fruitée et fraîche : pêche blanche, griotte, rose. Finale pure.

Idées d'accords : Goujonnette de poulet caramélisé enrobée sésame et pavot, sauce safranée. Ris de veau laqué (cardamome, gingembre, citronnelle), risotto de petits pois frais et shiitake.

La version demi-sec, plus rare et qui sera commercialisée mi 2016 pour laisser le temps au sucre de se marier, sera d'avantage appréciée sur des desserts à base de fruits rouges.

