



PROVENANCE
CHAMPAGNE

APPELLATION
CHAMPAGNE

DOMAINE
RÉMI LEROY

ENCÉPAGEMENT
50% PINOT NOIR, 45%
CHARDONNAY, 5% PINOT
MEUNIER

LONGÉVITÉ
-

METS - VINS
APÉRITIF · TOAST
À LA MOELLE ET
TRUFFE · GALANTINE
DE VOLAILLE AUX
PISTACHES · POULARDE
RÔTIE · FROMAGES.

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT, RÉMI LEROY (37.5 CL) –



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Oenologue et ingénieur agronome diplômé en 2006, le jeune et talentueux Rémi Leroy exploite un domaine familial de 8 hectares à Meurville, dans la Côte des Bar. Sur des sols identiques à ceux du chablisien, il cisele ce Brut de terroir, énergique et pur, aux belles notes épicées, étonnement vineux. Le rapport prix/plaisir est hors du commun !



OENOLOGIE

Age moyen du vignoble : 23 ans. Récolte modérée en volume pour obtenir des fruits à la fois mûrs, sains, et concentrés en précurseurs d'arômes. Apport raisonnable de matière organique, taille hivernale avec des ouvriers hautement qualifiés, ébourgeonnage / épamprage pour aérer le feuillage et moduler les rendements, labour et enherbement naturel maîtrisé pour entretenir les sols et lutte contre les maladies cryptogamiques et ravageurs extrêmement sage en insistant sur la prophylaxie.



VITICULTURE

Vinification 55% Cuves inox, 45% Fûts. Fermentation malolactique réalisée et élevage sur lies fines avec batonnages réguliers. Dosage 4.5gr/l