

RÉMI LEROY

A.O.C. Champagne

EL SUELO Y EL VIGNERON...

Enólogo e ingeniero agrónomo formado en Burdeos en 2006, Rémi Leroy trabaja una finca familiar de casi 9 hectáreas ubicada en Meurville en la Côte des Bar. Sus suelos de arcilla y piedra caliza provienen del Jurásico Superior. No obstante, la particularidad de este terruño es la pobreza de las capas superiores de estos suelos, una característica que hacen de Meurville un terroir exclusivo en el marco de Champagne. En estas tierras, las cepas deben realizar grandes esfuerzos para obtener los nutrientes necesarios para sobrevivir y desarrollarse, lo que da lugar a unos champagnes de pronunciada tipicidad.



RÉMI LEROY BLANC DE BLANCS

2014

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Vinificación 100% en barricas de roble. Fermentación maloláctica realizada y criada con sus finas lías y con batonnages.

Embotellado en 2015, sin clarificar ni filtrar.

FICHA DE CATA

Nariz gourmet y compleja: notas torrefactas, grillé, ciruela mirabel, albaricoque, luego aparece la avellana. En boca es suave y voluminoso, glicérico, aparecen aromas de frutos secos y albaricoque nuevamente acompañando el final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con quesos de cabra, mariscos, sushi, caviar, anchoas y salmón ahumado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com