

# 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 NOIRS

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIETADES

100% Pinot Noir.

### ELABORACIÓN

Vinificación 60% en depósitos de acero inoxidable y 40% en barricas. Fermentación maloláctica realizada y criada con sus finas lías y con batonnages.

Embotellado en 2015, sin clarificar ni filtrar.

### FICHA DE CATA

Nariz de fruta amarilla confitada, cítricos confitados, chocolate. En boca es elegante y redondo, con una acidez muy bien integrada. Final largo y persistente con aromas retronasales de pasta de membrillo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar mariscos y crustáceos, gelatina de cítricos, pechuga de pato con pomelos, postres con frambuesa, aperitivos con mantequilla.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)