

# 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 BRUT NATURE

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Vinificación 85% en depósitos de acero inoxidable y 15% en barricas. Fermentación maloláctica realizada y criada con sus finas lías y con batonnages.

Embotellado en 2016, sin clarificar ni filtrar.

Ensamblaje 70% vendimia 2015 y 30% de reserva.

### FICHA DE CATA

Nariz fina y aireada con notas especiadas, fruta blanca, brioche, pimienta. Frescura, estructura y equilibrio en boca, sensación cremosa. Final largo y persistente.

### MARIDAJE

Vieiras, bocadillos de fondue de puerro Champaña y curry. Filetes rellenos de gallina de Guinea con compota de cebolla, jugo de gallina de Guinea con naranja, requesón spaëtzle y cebollín. Parfait helado de amapola, kumquats confitado con jarabe de tomillo, galletas de mantequilla bretona.

ASEUNIV, S.L.

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

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