

# 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 ROSÉ

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Vinificación 75% en depósitos de acero inoxidable y 25% en barricas. Fermentación maloláctica realizada y criada con sus finas lías y con batonnages.

Embotellado en 2015, sin clarificar ni filtrar.

Ensamblaje 85% vendimia 2014 y 15% de reserva.

### FICHA DE CATA

Nariz fina y golosa que se expresa en intensas notas de fruta roja, tipo cereza y frambuesa. Boca redonda y voluminosa con un final aromático que recuerda la expresión de la nariz.

### MARIDAJE

Brochetas de langostino, risottos picantes, platos especiados, foie gras, pastel de frambuesas con su sabayón al champagne.

ASEUNIV, S.L.

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

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