

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

REMI LEROY

FRANCIA | CHAMPAGNE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

REMI LEROY

FRANCIA | CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

Cuvée: 50% Pinot Noir – 35% Chardonnay – 5% Pinot Meunier

Dosaggio: 2 g/l

E' una cuvée marcata dalla ricchezza (Pinot Noir maturi, affinamento sui lieviti con bâtonnage, presenza di vins de réserve). Le rese moderate, gli apporti contenuti di materiale organico ai terreni e l'attesa della maturazione perfetta conferiscono ai grappoli di Pinot Noir e Meunier una concentrazione in antociani (molecole coloranti presenti sulle bucce delle uve) più elevata della norma.

Rémi Leroy non cerca di uniformare il vino nelle varie annate, pur essendo presente una parte di vins de réserve, ma anzi indica sulla retro etichetta l'annata di base delle uve che la costituiscono in prevalenza.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: colore giallo paglierino. Perlage di grana fine e di buona durata.
- Olfatto: note speziate e di frutta bianca al naso, così come brioche e pepe.
- Gusto: rotondo, pieno e strutturato. Il finale è persistente.

Disponibile anche nel formato 1/2 bottiglia, Magnum e Jéroboam.