

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME



Champagne Paul Launois

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
ROTER APFEL ◀
KARAMELL ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
BROTRINDE ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

cremig & nussig
Weinberge in Mesnil-sur-Oger
Chardonnay (100%)
2018 (70%), 2017 (30%)
30% aus dem Vorjahr durchgeführt
2 Gramm / Liter
Juni 2021
Blanc de Blancs, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, Ohne Jahrgang
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Julien und Sarah Launois sind ein leidenschaftliches Winzerpaar, das seine Champagner aus familieneigenen Chardonnay Grand Cru-Reben in Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs erzeugt. Nachdem Julien mehrere Jahre im Ausland gearbeitet hatte, beschloss er gemeinsam mit Sarah eine neue Seite in der Geschichte des Familienunternehmens aufzuschlagen. Zuvor war die Familie Mitglied einer Genossenschaft und hat keinen eigenen Champagner erzeugt. In 2013 haben die beiden aber ein eigenes Weingutsgebäude erworben, es renoviert und 2015 ihren ersten eigenen Champagner produziert und somit die Marke Paul Launois kreiert. Vorausschauend haben sie dem neuen Unternehmen den Namen ihres Sohnes Paul gegeben. Insgesamt verfügen Sarah und Julien über 6 Hektar Reben. Davon befinden sich 5 an der Côte des Blancs, ganze 3,8 in Mesnil-sur-Oger. Den restlichen Hektar in Lhery im Vallée de l'Ardre ganz im Westen der Montagne de Reims. Im Moment verkaufen sie davon noch einen guten Teil der Trauben bzw. des Grundweins. Ziel ist es in wenigen Jahren die gesamten 6 Hektar zu vermarkten.

Warum wir die Champagner von Paul Launois im Programm haben

Die Anfänge von Sarah und Julien Launois sind ungemein vielversprechend. Sie erzeugen beeindruckend frische, kraftvolle, aromatisch-intensive Blanc de Blancs Champagner von allerbesten Weinbergen in der Côte des Blancs. Somit ist das

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut Monochrome von Paul Launis ist ein umwerfender Chardonnay Champagner mit einer herrlichen Cremigkeit, Frische und intensiven Noten von Brioche, Toast und Haselnuss. Er ist herrlich trocken und zupackend, trotzdem aber auch schmelzig, saftig und rund. Monochrome ist einfach ein Paradebeispiel für füllig-saftige Blanc de Blancs von Mesnil-sur-Oger.