LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

TYP

AROMEN

Grapefruit Grüner Apfel Roter Apfel Karamell Brotrinde

Haselnuss Brioche

Getoastetes Brot

Kreide

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028 10 bis 12°C

Blanc de Blancs

Essensbegleiter

für Fortgeschrittene

viel Autolyse / Brioche

für Einsteiger

zum Aperitif

STIL Weißwein-, großes Champagner-

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas charakterreich feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%) 2019 (70%), 2018 (30%) Weinberge in Mesnilsur-Oger

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
30% aus dem Vorjahr
24 Monate
1 Gramm / Liter
Juni 2022

92/100