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

GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Karamell
Brotrinde
Haselnuss
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote

TYP

Blanc de Blancs für Einsteiger für Fortgeschrittene Sondergröße - Großformate viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Jahrgänge
2019 (70%), 2018 (30%)
Weinberg
Weinberg
Sur-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