

# LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE ILLUSTRATION NO. 5



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Gelber Apfel  
Honigmelone  
Karamell  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Haselnuss  
Brotrinde

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

## STIL

viel Brioche  
mittlere Barriquenote  
körperreich

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

Chardonnay (100%)  
2021 (73%), 2020 (37%)  
Weinberge in Mesnil-sur-Oger  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
37% aus dem Vorjahr  
24 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juni 2024

94/100