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



GESCHMACK

Süße gering hoch 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

Gelber Apfel
Honigmelone
Karamell
Getoastetes Brot
Brioche
Haselnuss
Brotrinde

STIL

viel Brioche 2024 bis 2 mittlere Barriquenote 10 bis 12°C körperreich Weißwein-

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder 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 Mesnilsur-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

94/100

Juni 2024