

# LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT

### NATURE

### ILLUSTRATION NO. 5



#### GESCHMACK

<b>Süß</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	Blanc de Blancs
Honigmelone	für Fortgeschrittene
Karamell	für Nerds
Getoastetes Brot	zum Aperitif
Brioche	Essensbegleiter
Haselnuss	im Holz ausgebaut
Brotrinde	viel Autolyse / Brioche

#### STIL

viel Autolyse / Brioche	2024 bis 2033	<b>LAGERN &amp; SERVIEREN</b>
mittlere Barriquenote	10 bis 12°C	
körperreich		Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
Chardonnay (100%)  
2021 (73%), 2020 (37%)  
Weinberge in Mesnil-sur-Oger

**Weinberg**

biologisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung

**Ausbau**

minimale Zugabe von Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass

**Lagerung**

37% aus dem Vorjahr

**Reserveweine**

24 Monate

**Dauer Hefelager**

0 Gramm / Liter

**Dosage**

Juni 2024

**Degorgiert**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100