

# 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 Autolyse / Brioche

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
mittlere Barrique note  
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