

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

COMPOSITION NO. 7



GESCHMACK

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

AROMEN

	TYP
Grapefruit	Blanc de Blancs
Grüner Apfel	für Einsteiger
Roter Apfel	für Fortgeschrittene
Karamell	zum Aperitif
Brotrinde	Essensbegleiter
Haselnuss	viel Autolyse / Brioche
Brioche	
Getoastetes Brot	
Kreide	

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

STIL
Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2021 (78%), 2020 (22%)
Weinberge an der Côte
des Blancs
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

22% aus dem Vorjahr
24 Monate
2 Gramm / Liter
Juni 2024

BEWERTUNG
einfach geniessen

92/100