

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COMPOSITION NO. 7



GESCHMACK

Süße	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

Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Karamell
Brotrinde
Haselnuss
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

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

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

Anbau

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