

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

MONOCHROME 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	

STIL

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2019 (27%), 2018 (73%)
Weinberge in Mesnil-sur-Oger
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
73% aus dem Vorjahr
24 Monate
1 Gramm / Liter
Juni 2024

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen

92/100