

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME 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

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

durchgeführt
Edelstahltank
73% aus dem Vorjahr
24 Monate
1 Gramm / Liter
Juni 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100