# LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PORTRAIT "FIRST PRESS" 2015

### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering 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

## STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich

# TYP

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene für Nerds Jahrgangschampagner Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Jahrgänge
2015
Weinberg
Weinberg

Anbau
Chardonnay (100%)
Weinberge in Mesnilsur-Oger
biologisch (nicht
zertifiziert)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

# BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
90 Monate
2 Gramm / Liter

Dezember 2023

96/100