

LAUNOIS, PAUL, VALLÉE DE L'ARDRE

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CONTRASTE NO. 3



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	Blanc de Noirs
Gelbe Pflaume	für Einsteiger
Kandierte Früchte	zum Aperitif
Mandarine	Essensbegleiter
Honig	
Roter Apfel	
Kalkstein	2025 bis 2030
Brioche	10 bis 12°C
Haselnuss	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
milde Säure
leicht

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Meunier (100%)
Jahrgänge
2022
Weinberg
Weinberge im Vallée de l'Ardre

Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
Ausbau
Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau
durchgeführt
Lagerung
teils gebrauchtes Barriquefass

kein Reservewein
27 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen

91/100