

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
Gelbe Pflaume
Kandierte Früchte
Mandarine
Honig
Roter Apfel
Kalkstein
Brioche
Haselnuss

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
milde Säure
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

kein Reservewein
27 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100