

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME



Launois, Paul, Champagne, Côte des Blancs

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Roter Apfel  
Karamell  
Brotrinde  
Haselnuss  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote

## TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2019 (70%), 2018 (30%)  
Weinberge in Mesnil-sur-Oger

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
Edelstahltank

**Lagerung**

**Reserveweine**

30% aus dem Vorjahr

**Dauer Hefelager**

24 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juni 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100