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

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

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote

TYP
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019 (70%), 2018 (30%)
Weinberg	Weinberge in Mesnil-sur-Oger
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100