

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME – MAGNUM



Launois, Paul, Champagne, Côte des Blancs

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
Getoastetes Brot
Brioche
Haselnuss
Brotrinde
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
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