

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRASTE



Launois, Paul, Champagne, Vallée de l'Ardre

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

STIL

feine Holznote
milde Säure
leicht

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2019

Weinberg

Weinberge im Vallée de l'Ardre

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
24 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100