

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COMPOSITION NO. 7



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

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

Chardonnay (100%)
2021 (78%), 2020 (22%)
Weinberge an der Côte
des Blancs
biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
22% aus dem Vorjahr
24 Monate
2 Gramm / Liter
Juni 2024

92/100