

## Launois Cuvée Réserve Magnum

Musserende / Frankrike / Champagne

**Produsent:** Champagne Launois Père  
et Fils

**Årgang:** NV

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Drue:** 100 % chardonnay

**Veil. pris horeca:** 519,20 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 695,-

**EDP nr. :** 2006513

**SAP nr. :** 9063826

**Vinmonopol nr. :** 11953205

### Innhold:

Sukker: 5 gr per liter

Alkohol: 12 %



### Om produsenten

Champagne Launois holder hus i Grand Cru-landsbyen Le Mesnil-sur-Oger, i Côte de Blancs, i det som regnes som det beste området i Champagne for dyrking av chardonnay. Her har de også mesteparten av sine 21 hektar vinmark, med enkelte parseller i Avize, Cramant og Oger. Launois har historie helt tilbake til 1872 og drives i dag av 8. generasjon av søstrene Séverine og Caroline Launois – som blir drevet av en stor lidenskap, dedikasjon og kjærlighet for Champagne.

### Mer om vinen

En egen cuvee til denne magnumen. Druene kommer fra produsentens egne vinmarker i grand cru-byene Le Mesnil-Sur-Oger og Oger i Côte des Blancs. Dosage 5 gram. 60 % basevin årgang 2016.

### Vinifikasjon

Laget etter tradisjonell champagnemetode, som betyr at vinen har fått boblene sine via gjæring i flaske. Ofte den samme flasken den så blir solgt i. Etter å ha laget en basevin, blir den tappet på flaske. For å gjøre vinen musserende tilsettes sukker og gjær, såkalt liquer de tirage. Flasken lagres deretter i kjølige kjellere der gjæren sakte spiser opp sukkeret og karbondioksid dannes. Etter måneder og noen ganger flere års lagring plasseres flaskene i en skrå stilling med flaskehalsen ned. Gradvis økes skråningen til 90 °, og gjærfallet som samles i flaskehalsen fryses. Halsen løsnes og det frosne gjærfallet fjernes, såkalt degorgering. Flasken blir deretter toppet med ny vin og en liten mengde sukker, såkalt dosering, og forseglet igjen.

### Smaksbeskrivelse

Fruktig aroma med innslag av gule plommer, lett brød, nøtter, mineraler, epleblomster og sitrus. Nyansert, fruktig, veldig frisk smak med hint av grønne epler, mineraler, lett brød, nougat og appelsin. Veldig godt alternativ som aperitif, men egner seg også meget bra sammen med mat.

### Passer til

Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr