

## Launois Cuvée Réserve Mgn

Musserende vin / Frankrike / Champagne

**Produsent:** Launois Pere et Fils

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Område:** Côte des Blancs

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 760.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 965.0,-

**EDP nr. :** 9063826

**SAP nr. :** 9063826

**Vinmonopol nr. :** 11953205

### Innhold:

Syre:6.8

Sukker:6

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.

Familien har utviklet seg fra generasjon til generasjon, de har hele tiden jobbet hardt for å vedlikeholde og elde vinmarkene som nå er opptil 40 år. Med hensyn til miljøet tilpasser de sine dyrkingsmetoder for å skaffe sunne druer, slik at Champagneuttrykket er mer nøyaktig, rikere, med bedre finesse og eleganse i tillegg til å fremheve vinmarkenes ulike karaktertrekk. Alle vinmarker dyrkes under strengt oppsyn og fokuset på bærekraftig landbruk er stort. 90% av deres vinmarker er sertifisert HVE (Haute Valeur Environnemental) HVE er en arbeidsmetode som i hovedsak skal bevare jorda og vinmarkene på best mulig måte, det jobbes etter bærekraftige prinsipper i vinmarkene og det brukes mange av de samme teknikkene som brukes av økologiske produsenter. Denne sertifiseringen blir av flere sett på som enda viktigere, da man også tar store hensyn til miljøet og at selve produksjonen skal være bærekraftig.

Sertifiseringen innebærer en forpliktelse på flere viktige områder som bevaring av biologisk mangfold, reduksjon i bruk av ugressmiddel, til fordel for biologiske metoder gjennom implementering av miljøvennlig praksis, særlig når det gjelder vannforvaltning og håndtering av avløp fra vinmarken og vingården.

Når det er mulig foretrekker familien å jobbe for hånd slik at de kan være mer lydhøre overfor naturen og tillate en mer skreddersydd tilnærming.

### Vinifkasjon

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

Ost, Aperitif/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr