



Fiche Technique : Champagne Jean-Pierre LAUNOIS Blanc de Blancs



Appellation : Champagne

Description :

Densité : 7000 pieds/hectares

Age des vignes : 18 ans

Encépagement : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Rendement : 75 Hl /Ha

Vendange : Manuelle

Vinification :

Type de cuves: Inox thermo régulées

Vinification : Pour le Champagne, la mise en bouteille a lieu fin Février, début Mars pour entamer la prise de mousse qui durera environ 6 à 8 semaines.

Assemblage: 100% Chardonnay

Elevage : Le Champagne repose au moins 15 mois au contact des levures pour un Champagne d'assemblage

Production: 8000 bouteilles

Mis en bouteille à la coopérative

Commentaire de dégustation:

Couleur or pâle aux reflets verts. Effervescence vive et bulles fines, mousse fine et persistante.

Nez délicat de fleurs blanches, arômes de tilleul et d'aubépine.

Vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay.

L'entrée en bouche est vive et la fraîcheur du Chardonnay prend toute son ampleur. Des arômes d'agrumes en bouche dévoilent un savant équilibre avec ceux du nez plus floral.



中文翻译:

让 - 皮埃尔 · 乐诺瓦白香槟



级别: 香槟

描述:

植株密度: 7000 株/公顷

树龄: 18 年

品种比例: 霞多丽

土壤类型: 粘土和石灰石

产量: 7500 升/公顷

收割方式: 手工收割



酿造方法:

桶的类型: 不锈钢温控酒桶

发酵时间: 香槟需二月下旬装瓶,
3月初开始发酵, 持续约6~8周。

组合: 100%霞多丽

陈酿: 调配型香槟要与酵母接触存放15个月,
带年份的精选香槟至少要存放3年。

产量: 8000 瓶

香槟合作厂装瓶。

品尝:

酒体呈淡金色, 伴有绿色亮点, 带细小的气泡,
泡沫细腻和持久。散发出白色花朵的香气,
带有椴树和山楂的气味。

味道清新, 有典型的霞多丽的清香。

口味儿灵活、霞多丽清新的味道使其口感醇和。

柑橘以及花儿的香气表现得非常平衡。

