

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru Longitude

DOMEIN

De champagnes van Larmandier-Bernier staan bekend om hun puurheid, precisie, verfijning en gelaagdheid. De druiven (90% chardonnay) komen uitsluitend van het eigen domein, waar al meer dan twintig jaar op biodynamische wijze wordt geproduceerd. Het domaine ligt op de Côte des Blancs, in het hart van de Champagnestreek. 45 hectare topterroir, met premier cru-wijngaarden rondom Vertus en de grand cru-wijngaarden Avize, Oger, Chouilly en Cramant. Naast de biodynamische aanpak onderscheidt het huis zich door een lange rijping (11 maanden) van de wijnen op de most en in houten vaten voorafgaand aan de tweede gisting. Biologisch geteelde grands crus, met precisie en geduld gemaakt, van gezonde, rijpe druiven. Zuivere, minerale, authentieke prachtwijnen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Delicatesse en rijpheid zijn de sleutelwoorden voor deze cuvée en de andere Champagnes van Larmandier. Een 100% Chardonnay wijn, die voor het overgrote deel uit de wijngaarden van Vertus komt en voor een klein deel uit Cramant, Avize en Oger. Strogeel van kleur. In de neus ontdekken we aroma's van rijpe appel, amandel, vanille en mineralen (krijt). Pure smaak in de mond. Gedroogd fruit (abrikozen). Breed van smaak en zeer geschikt als apéritief Champagne!

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aperitief. Oesters. Fruits de Mer. Lichte visgerechten.



BEWAARTERMIJN Drinkbaar én bewaarbaar!

LAND Frankrijk

STREEK Champagne

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Larmandier Bernier

ALCOHOL -

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant