

# Longitude

AOC

Larmandier Bernier

---

Inizialmente la cuvèè di questo Champagne Extra Brut 1er Cru Longitude Aoc di Larmandier Bernier si chiamava semplicemente Blanc de Blancs. Pierre Larmandier ne cambiò il nome ufficialmente perché i vigneti da cui provengono le uve si trovano tutti vicini al quarto meridiano. Il nome di questo Blanc de Blancs è però anche un'allusione allo stile di questi grandi terroir dove il gesso è molto vicino alla superficie. Racchiude la splendida freschezza delle giovani uve di chardonnay di Vertus

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	In bocca è ampio e molto ricco, con una struttura morbida ben equilibrata dalla vivace tensione acida e minerale. Il lungo finale è pulito e rinfrescante
<b>Profumo</b>	Il naso è un'esplosione di aromi con note erbacee accostate a sentori agrumati, di lievito, mandorle e spezie dolci
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 92 ;Robert Parker 93

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Fermentazione naturale e malolattica spontanea in botti, tini di legno e vasche d'acciaio
<b>Maturazione</b>	I vini vengono lasciati vengono lasciati sulle loro fecce naturali per quasi un anno e sottoposti a delicati battonage senza nessuna filtrazione o chiarifica
<b>Affinamento</b>	Per due anni in bottiglia