

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

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Blancs

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente

Gusto 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

Profumo Il naso è un'esplosione di aromi con note erbacee accostate a sentori agrumati, di lievito, mandorle e spezie dolci

Abbinamenti Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei

Temperatura di servizio 8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 92 ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione naturale e malolattica spontanea in botti, tini di legno e vasche d'acciaio

Maturazione I vini vengono lasciate vengono lasciati sulle loro fecce naturali per quasi un anno e sottoposti a delicati battonage senza nessuna filtrazione o chiarifica

Affinamento Per due anni in bottiglia