LARMANDIER-BERNIER "LONGITUDE - EXTRA BRUT"

4.412.010

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chardonnay 100%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Côte des Blancs

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Delicate neus, licht floraal met fris, jong fruit. In het glas evolueert de wijn zich verder en toont die extra complexiteit.



AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

Tannines: 0/5

CRITIC SCORE

Jancis Robinson: 17/20

Parker Wine Advocate: 93/100

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blanc de Blancs

DOSAGE

Extra Brut

SUR LATTES

2-5j

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Niet voor niets worden Pierre en Sophie Larmandier gevierd als één van de beste Champagnemakers en horen ze thuis bij de crème de la crème van Champagne. Pierre en Sophie bezitten een topterroir in de Côte de Blancs; een totaal van 15 hectare rondom Vertus, maar ook in de Grand Cru-villages van Avize, Oger, Chouilly en Cramant. Hun wijnen staan bekend om hun precisie, verfijning met een uitgesproken gelaagde complexiteit, een complexiteit dat zich verder uitdiept met leeftijd. De wijnen ouderen minimaal 1 jaar voorafgaand aan de tweede vergisting. De niet-vintage Champagnes worden meestal samengesteld uit de millésimé van de vendange en een gedeelte van de twee voorgaande millésimes. Gecertifieerd in biodynamie, wingerds van gemiddeld 30jr, of ouder, lage rendementen, toppercelen, etc. U ziet me al aankomen denk ik hé? We zijn vereerd om Larmandier-Bernier te mogen vertegenwoordigen in Vlaanderen. Briljante Champagnes, zoals ze nog maar zelden geproduceerd worden vandaag de dag. Bekroning van ** in Revue du Vin de France 2023

OVERIG

AFSLUITING

Kurk