Champagne Larmandier-Bernier "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut (3 bouteilles)

Prix du produit :

205,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Longitude 1er Cru BdB Extra Brut
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Champagne Larmandier Bernier** en général.

Commentaires sur ce **Champagne Larmandier-Bernier "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut** :

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. *Bouquet pénétrant, élégamment construit, sur les épices et les agrumes, soutenu en fond par des notes de raisins frais. Dense en attaque, le vin devient tapissant, ouvert, délié en finale sur la craie et une pointe saline. remarquable pour un coeur de gamme.*
Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march 2021) : 93/100. *Another lovely wine from Larmandier-Bernier. Mingling aromas of citrus oil, green apple and pear with hints of white flowers and fresh bread, it's medium to full-bodied, elegantly enveloping and precise, with a more mineral, chiseled profile than the Latitude bottling, reflecting its origins in optimally situated*

parcels in Vertus, Oger, Avize, Cramant. As I've written before, this is one of the finest non-vintage bottlings to be found in Champagne, and it comes warmly recommended. ***Drink date 2020-2035.***

La Revue du Vin de France (déc. 2014): *"Il se singularise par un coeur de bouche au fruité sincère. La matière brillante est nourrie par des saveurs de pêche et de mirabelle. Dosage 4g/l."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: "*Il conjugue délicatesse et maturité, une maturité de saveur qui est le fil conducteur de toute la gamme de la maison."*

Guide Bettane et Desseauve 2014: "*Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine: Historiquement cette cuvée était connue sous le nom de « Blanc de Blancs » depuis le début du XXième siècle. Elle est issue exclusivement de nos Chardonnay de la Côte des Blancs : Vertus, Oger, Avize, Cramant qui forment une ligne proche du quatrième méridien. "Longitude", c'est aussi la longueur et le style très pur, minéral et droit de ces grands terroirs où la craie est pratiquement affleurante. Pour cette cuvée, nos raisins ont été récoltés à la main en 2011 et assemblés avec 40% de vins de réserve issus de 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 et 2004.

Élevage: La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts, nos foudres et nos cuves. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant près d'un an avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Les assemblages et le tirage ont lieu en juillet. Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant 2 à 3 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 4g/l (extra-brut !).

Conseils de dégustation: Parfait pour l'apéritif, sa fraîcheur, sa droiture, sa minéralité vous mettront en appétit. À boire dès maintenant ; vous pouvez aussi le garder quelques années.

Note de dégustation : Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance.

Description brève du produit :

Une magnifique entrée en matière pour découvrir la "patte" de Pierre Larmandier et de ses

fabuleux terroirs... déclinés dans une gamme exceptionnelle. **(15/20 RVF, 16,5/20 Bettane Desseauve)**