Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2013 MAGNUM

Prix du produit :

150,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2013

Appellation: Champagne Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20 Cépage dominant: chardonnay

Description du produit:

PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (âout 2018) : 17/20. Moins intense que le 2012, ce 2013 déploie une sève incroyable, un sillon de saveurs d'agrûmes mûres. Une identité fraîche remarquable des terroirs de Vertus, si souvent exotiques et riches.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine: A la dégustation des vins clairs issus des lieux-dits Les Barillers et les Faucherets situés en milieu de coteau à Vertus et exposés sud-est, nous avons été séduits dès 1995 par la pureté et la salinité de ce terroir. Depuis, nous mettons en bouteille ce terroir sans assemblage avec d'autres vignes.

100 % Chardonnay, un seul terroir et une seule année!

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. Nous mettons en bouteille cette cuvée fin juillet sans assemblage avec d'autres années -c'est un

www.vigneronsdexception.com

millésime- et sans assemblage avec d'autres terroirs - c'est un monocru.

Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 4 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation.

Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.

Notes de Dégustation: Davantage de sapidité, moins de rusticité, le Terre de Vertus confirme son expression saline et son énergie.

Description brève du produit :

17/20 RVF. La cuvée-phare du domaine, bien connue des meilleurs sommeliers du monde entier.