Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2009 (75 cl)

Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2009
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **"Terre de Vertus" 1er Cru Blanc de Blancs Non Dosé 2009 :**

Magazine Le point du 3 décembre 2015 : *16/20. Non dosé. Premier cru. Nez mentholé, bouche bien mûre, savoureuse, note menthe et fruits blancs, joli fruit, droit, pur, à boire aujourd'hui.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2016) : 93/100.*White golden in color, the 2009 Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature Terre de Vertus offers a very pure and delicate but also intense bouquet of stewed apples with lemon flavors, a touch of vanilla creme and a lovely iodine character as well. Filigreed, highly elegant and silky on the palate, this is a fruit intense but also a firmly structured and persistent vintage Champagne of great finesse. Lovely walnut and yeasty flavors in the aftertaste. Great harmony. Delicious. Maturity 2015-2020.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : Un seul terroir et une seule année : 2009. Nous ne faisons pas d'assemblage pour ce mono-cru : uniquement des Chardonnays du lieu-dit Les Barillers situé en milieu de coteau à Vertus, car ce terroir est très particulier, délicat, salin et en même temps très complexe.

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 fin juillet. Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant 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 : La cuvée Terre de Vertus démontre tout le talent et toute la profondeur d'un blanc de blancs issu d'un terroir de choix. A la fois ample et tendu, charmeur et vif, le vin raconte son histoire sans se presser.

Description brève du produit :

La cuvée-phare du domaine, bien connue des sommeliers du monde entier. 16/20 RVF. 93/100 Parker.