

# Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne de Cramant" Grand Cru 2007 (75 cl)

Prix du produit :

**420,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2007

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Format: 75cl

RVF: 17/20

### **Description brève du produit :**

La fameuse vieille vigne que tous les champenois lui envient... magnifiée par Pierre Larmandier dans cette cuvée dense et longue, si représentative du terroir magique de Cramant dont il est originaire ! 17/20 RVF.

### **Description du produit :**

#### [CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER](#)

Fiche technique rédigée par le domaine sur ce **Larmandier-Bernier Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru 2007** :

**Terroir** : Nos vieilles vignes de Cramant sont exposées Sud-est et bénéficient d'un terroir exceptionnel. Elles sont âgées de 48 et plus de 80 ans. L'enracinement profond et la diversité des vieux ceps participent à la complexité du vin.

**Elevage** : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos foudres Stockinger. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers batonnages, sans filtration ni collage.

Nous effectuons le tirage en juillet sans assemblage avec d'autres années - c'est un 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 7 ans.

Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Ce vin est extra-brut (2g/l). Le dosage est très discret pour mieux apprécier l'équilibre et la grande longueur de cette cuvée.

**Notes de dégustation** : Cette cuvée présente une tension d'une grande intensité. Bouche dense et crémeuse qui persiste longtemps en bouche. La vinosité est très pure, voire saline, elle illustre un champagne d'une grande personnalité assurément taillé pour la table.

**Conseils de dégustation** : Ce Champagne est à déguster pour lui-même à l'apéritif, sur une volaille aux morilles, la richesse de cette cuvée répondra volontiers aux plats crévés.