

Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2014



Prix du produit :

564,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2014

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

La cuvée-phare du domaine, ambassadrice du riche terroir de Vertus, bien connue des meilleurs sommeliers du monde entier.

Description du produit :

[PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER](#)
[+ TOUTES NOS AUTRES CUVEES EN STOCK](#)

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **95/100**. *Pourvu d'un grillé de haut*

raffinement et une bouche immensément soyeuse jusqu'à une finale portée par les agrumes et crayeuse à souhait. Un grand millésime pour cette cuvée parfaitement ancrée dans son terroir. Un champagne radieux et éclatant.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - march 2021) : 94+/100. *Disgorged in January 2020, the 2014 Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru Terre de Vertus is a fine follow-up to the excellent 2013 and 2012 renditions. Unwinding in the glass with scents of white flowers, citrus oil, crisp orchard fruit, fresh pastry and almonds, it's full-bodied, layered and vinous, with more richness and mid-palate amplitude than the tauter 2013, underpinned by racy acids and chalky structuring extract.* Drink date 2023-2045.

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 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.