

# Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2015

Prix du produit :

**552,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE  
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER  
Millésime: 2015  
Appellation: Champagne  
Couleur: bulles, blanc  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé  
RVF: 91/100  
Wine Advocate (Parker): 93/100  
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 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022): **91/100**. *A son habitude, Terre de Vertus 2015 se montre bien plus dynamique et savoureux avec, toutefois, la marque végétale rustique du millésime.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - août 2022) : **93/100**. *The 2015 Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru Terre de Vertus continues to show well, offering up generous aromas of peach, orange oil, ripe melon, white cherries, buttery pastry, orange oil and dried white flowers. Full-bodied, layered and fleshy, with a vinous, muscular profile and a long, gently mordant finish, it's one of the more powerful wines in the range. Drink date 2022-2035.*

---

**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.