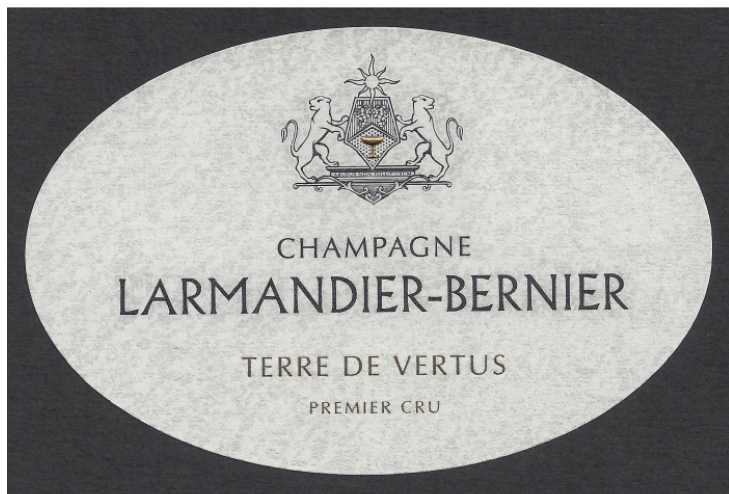


# Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2008 (75 cl)

Prix du produit :

**252,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE  
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER  
Millésime: 2008  
Appellation: Champagne  
Couleur: bulles, blanc  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 17/20

**Description brève du produit :**

La cuvée-phare du domaine, bien connue des grands sommeliers à travers le monde.

**Description du produit :**

Lire les commentaires sur le **Champagne Larmandier Bernier** en général.

**Sur cette cuvée en particulier:**

Noté 16,5/20 dans la Revue du Vin de France de décembre 2014.

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014:** *Nous n'avons jamais dégusté Terre de Vertus premier cru non dosé aussi concentré et minéral que dans sa version 2008. A boire sans urgence. Même guide 2015:* Il offre des touches salines et se montre doté de beaucoup d'énergie.

**Guide Bettane et Desseauve 2014:** *Salin, iodé avec ce qu'il faut de percussion, ce vin peut être à la fois apéritif et escorter des crevettes grises. Même guide 2015:* De la percussion, avec une bouche qui s'étire et d'une pureté superbe. On le prend à l'apéritif, sur le pouligny frais ou un blanc de volaille. Apogée de 2014 à 2016.

---

**Détails techniques du Domaine:**

**Origine de la Cuvée:** *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 dégorgons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.*

**Conseils de dégustation:** *Champagne idéal pour débiter le repas, sa pureté accompagne les huîtres avec délicatesse. Très bel accord avec les truffes. À boire dès maintenant ou à garder 5 à 10 ans.*