

Champagne Larmandier-Bernier - Longitude -



Ce blanc de blancs doit son nom à la ligne proche du 4^e méridien, formées par les parcelles de Vertus (premier cru), Oger, Avize et Cramant (toutes en grands crus), dont il est issu. Mais ne doutons pas que la longitude évoque aussi le caractère très droit et la belle longueur minérale que ces terroirs crayeux donnent à l'expression du chardonnay.

Comme toujours avec Pierre Larmandier, la nature est reine : labour, enherbement naturel, respect de l'équilibre de la plante, rendements mesurés, récolte manuelle à bonne maturité... Ici, on croit au raisin et au terroir, au lieu de miser sur l'intervention humaine...

Cette cuvée Longitude est le fruit d'un savant assemblage de vins de réserve provenant de 7 récoltes, en plus de l'année principale. Après un élevage en foudres et fûts d'un an et un vieillissement sur lattes de deux années supplémentaires, le résultat s'avère à la fois droit, puissant et d'une minéralité exemplaire.

Les notes de craie, de noisette, de blanc d'oeuf se marient élégamment avec les arômes de bergamote, d'agrumes et de fruits blancs. Fraîcheur, intensité aromatique et persistance sont les maître-mots de cette cuvée particulièrement séduisante. Une ode à la pureté et à la fine minéralité des grands terroirs de la Côte des Blancs.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Larmandier-Bernier - Longitude -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles

Nez : Arômes épanouis d'agrumes et de bergamote. Notes crayeuses, blanc d'oeuf, noisette fraîche. Fruits blancs mûrs.

Bouche : Puissance et droiture. Très vertical, doté d'une grande persistance saline. Salivant.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec des huîtres et des coquillages, des feuilletés aux épices ou au fromage. Un superbe champagne de soirée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 3 ans au moins.

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (brut)

Cépage : Chardonnay

Culture : Certifié Biologique et bio-dynamique