

CUVÉE LATITUDE

LARMANDIER-BERNIER

Champagnes Type Blanc de blancs

Champagne festif très représentatif de ce domaine.

- Chardonnay 100%



Accords mets et vins

Apéritif ou en début de repas de préférence

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 13 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Larmandier-Bernier
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Chardonnay
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en cuve inox thermorégulées avec levures indigènes
Elevage : Elevage sous bois

Dégustation

Robe : Doré
Nez : Très pur, fruité, doté d'une acidité équilibrée
Bouche : Fruité et frais sur la minéralité
Garde : 5 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine familial, Pierre Larmandier se consacre au domaine depuis 1988. Il s'attache à préserver la vie des sols et à travailler les vignes intelligemment, en biodynamie.