

# 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.



Plaisirs du vin  
Agen