

CUVÉE LONGITUDE

LARMANDIER-BERNIER



Champagnes Type Blanc de blancs

Parfait pour l'apéritif, il met en appétit grâce à sa fraîcheur, sa droiture et sa minéralité. Superbe 1er Cru.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Principalement pour l'apéritif, mais aussi apprécié sur un dessert.
Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : oui
Degrés : 12,5 %
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 et en foudre avec levures indigènes
Elevage : Vieillissement sur lattes pendant 2 ans et 6 mois sur lies

Dégustation

Robe : Or pâle
Nez : Très pur, minéral et droit
Bouche : Très fin, naturel et élégant
Garde : 10 ans
Température de service : 8 - 10°

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.