

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE TERRE DE VERTUS 2014



Champagne Larmandier-Bernier

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 59,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
AKAZIENBLÜTE
HEFE
BRIOCHE
MANDEL
WEISSER NOUGAT
KREIDE



Stil
Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge

Vinifikation & Ausbau

Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

reif & cremig
Vertus
Chardonnay (100%)
2014
spontan vergoren,
gebrauchte Barriques
und größere Fässer
0 Gramm / Liter
November 2019
Blanc de Blancs,
Jahgangschampagner,
zum Aperitif,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut
12,50 Vol.%
12 bis 14°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Terre de Vertus von Champagne Larmandier Bernier ist ein reifer und cremiger Blanc de Blancs Champagner, dessen Duft deutlich von Autolyse-Aromen bestimmt ist.

Bereits seit 1992 führt Pierre Larmandier den von seinen Eltern gegründeten Betrieb Champagne Larmandier-Bernier an der Côte de Blancs. Ein Großteil seiner Weinberge liegt in den Orten Vertus aber auch in Cramant und Oger. Die Trauben wachsen hier an kühlen Osthängen auf kargen Kreideböden. Pierre Larmandier gehört zu einer stetig wachsenden Gruppe von Winzern in der Champagne die ihre Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaften. Eingesäte Gras- und Wiesenpflanzen machen die Monokultur Weinberg zur lebendigen Kulturlandschaft. Auf synthetischen Düngemittel und Herbizide verzichtet er komplett. Stattdessen stärkt er mit pflanzlichen Präparaten die natürlichen Widerstandskräfte seiner Reben. Im Keller arbeitet Pierre Larmandier ausschließlich mit Weinbergs eigenen Hefestämmen, alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau. Sie werden weder filtriert noch geschönt. Den individuellen Charakter seiner Champagner unterstreicht er durch den vielfältigen Einsatz unterschiedlicher Stilmittel im Keller. Er nutzt dafür Edelstahltanks, großes Holz, Betoneier sowie einen stetig wachsenden Anteil an kleinen Holzfässern. Die Champagner von Pierre Larmandier sind kraftvoll und konzentriert, füllig bei reifer Frucht, manchmal mit viel Nachhall und mineralischen Noten im Abgang. Sie sind alle sehr eigenständig und lassen sich vielseitig zum Essen einsetzen