CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LONGITUDE

Champagne Larmandier-Bernier

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ○
Körper	● ● ● ○ ○
Holzeinsatz	○ ○ ○ ○ ○
Tannin	○ ○ ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ○ ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRUENE BIRNE
GRAPEFRUIT
BRIOCHE
HASELNUSS
WEISSBROT
GETOASTETES BROT
KREIDE



Stil	leichtfüssig & belebend
Weinberg	Vertus, Oger, Avize und Cramant
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	9 Jahrgänge
Reserveweine	40% aus neun vorhergehenden Jahren
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2019
Typ	Blanc de Blancs, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

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

Longitude von Larmandier-Bernier ist ein herrlich reifer und frischer Blanc de Blancs Champagner von der Côte des Blancs. Er verfügt über einen hohen Anteil reifer Reserveweine. In Kombination mit der Frische des Chardonnays von der Côte des Blancs ergibt dies ein attraktives Spannungsverhältnis, so dass Langitude einerseits wunderbar zugänglich ist und andererseits durch seine Reife und Mineralität auch sehr ambitinonierte Champagner Freunde in seinen Bann zieht.