

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT VIEILLES VIGNES DU LEVANT 2011



Champagne Larmandier-Bernier

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 89,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Stil
Rebsorten

Vinifikation & Ausbau

Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

salzig & feingliedrig
Chardonnay (100%)
gebrauchte Barriques,
größere Fässer,
Battonage
2 Gramm / Liter
November 2019
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, im
Holz ausgebaut,
Essensbegleiter
12,50 Vol.%
12 bis 14°C
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