

Champagne Larmandier-Bernier "Terre de
Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2013
MAGNUM

Prix du produit :

150,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2013
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (âout 2018) : 17/20. *Moins intense que le 2012, ce 2013 déploie une sève incroyable, un sillon de saveurs d'agrûmes mûres. Une identité fraîche remarquable des terroirs de Vertus, si souvent exotiques et riches.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : A la dégustation des vins clairs issus des lieux-dits Les Barillers et les Faucherets situés en milieu de coteau à Vertus et exposés sud-est, nous avons été séduits dès 1995 par la pureté et la salinité de ce terroir. Depuis, nous mettons en bouteille ce terroir sans assemblage avec d'autres vignes.

100 % Chardonnay, un seul terroir et une seule année !

Élevage: La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts, nos foudres et nos cuves. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant près d'un an avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Nous mettons en bouteille cette cuvée fin juillet sans assemblage avec d'autres années -c'est un

millésime- et sans assemblage avec d'autres terroirs - c'est un monocru.

Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 4 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation.

Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.

Notes de Dégustation: Davantage de sapidité, moins de rusticité, le Terre de Vertus confirme son expression saline et son énergie.

Description brève du produit :

17/20 RVF. La cuvée-phare du domaine, bien connue des meilleurs sommeliers du monde entier.