

Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne du Levant" Grand Cru BdB 2013



Prix du produit :

148,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2013

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieille Vigne du Levant

RVF: 95/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Champagne Larmandier Bernier Vieille Vigne du Levant Grand Cru 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 95/100.** *"Vieilles Vignes du Levant 2013 pousse encore plus loin le curseur de la concentration en extraits secs et la patine oxydative. Sa grande énergie le destine à la table."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Nos vieilles vignes du Levant sont exposées Sud-est et bénéficient d'un terroir exceptionnel. Elles sont âgées de 52 et plus de 80 ans. L'enracinement profond et la diversité

des vieux ceps participent à la complexité du vin. Nous les cultivons naturellement pour obtenir la maturité parfaite.

Cuvée : Depuis la création de cette cuvée en 1988, nous expliquons la différence entre «Cramant» et «Crémant». Afin d'éviter cette confusion, nous avons décidé de changer le nom : Vieille Vigne de Cramant devient Vieille Vigne du Levant ! En effet, le lieu-dit de la vieille vigne de Cramant est « Bourron du Levant » et le levant signifie l'Est, les premiers rayons du soleil le matin. À Cramant, le Levant est très différent des vignes situées de l'autre côté du coteau, orientées Ouest. Le côté exposé Est à Cramant donne des raisins particulièrement riches et puissants, c'est vraiment un endroit magique.

Élevage : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos foudres Stockinger. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers bâtonnages, sans filtration ni collage. Les assemblages et le tirage ont lieu fin juillet. Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant 7 ans. Nous dégorgons chaque bouteille manuellement 6 mois au moins avant la commercialisation.

Dosage : Ce vin est extra-brut (2g/l). Le dosage est très discret pour mieux apprécier l'équilibre et la grande longueur de cette cuvée.

Dégustation : Ce Champagne est à déguster pour lui-même à l'apéritif, sur une volaille aux morilles, la richesse de cette cuvée répondra volontiers aux plats crévés. Il faut prendre le temps de le laisser s'ouvrir, ensuite vous pourrez apprécier sa puissance, sa complexité et sa très grande longueur.

Description brève du produit :

Une parcelle exceptionnelle, isolée à dessein par Pierre Larmandier. Long vieillissement sur lattes et dégorgement manuel... pour cet extra-brut (dosage 2g/l) d'exception à la longueur en bouche infinie.