Longitude

AOC

Larmandier Bernier

Inizialmente la cuvèè di questo Champagne Extra Brut 1er Cru Longitude Aoc di Larmandier Bernier si chiamava semplicemente Blanc de Blancs. Pierre Larmandier ne cambiò il nome ufficialmente perché i vigneti da cui provengono le uve si trovano tutti vicini al quarto meridiano. Il nome di questo Blanc de Blancs è però anche un'allusione allo stile di questi grandi terroir dove il gesso è molto vicino alla superficie. Racchiude la splendida freschezza delle giovani uve di chardonnay di Vertus

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente
Gusto	In bocca è ampio e molto ricco, con una struttura morbida ben equilibrata dalla vivace tensione acida e minerale. Il lungo finale è pulito e rinfrescante
Profumo	Il naso è un'esplosione di aromi con note erbacee accostate a sentori agrumati, di lievito, mandorle e spezie dolci
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Wine Spectator 92 ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione naturale e malolattica spontanea in botti, tini di legno e vasche d'acciaio
Maturazione	I vini vengono lasciate vengono lasciati sulle loro fecce naturali per quasi un anno e sottoposti a delicati battonage senza nessuna filtrazione o chiarifica
Affinamento	Per due anni in bottiglia