



Longitude Premier Cru

Larmandier-Bernier

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Larmandier-Bernier
Ausschanktemperatur	10-12 Grad
Alkoholgehalt	12,5 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Fisch, Meeresfrüchte
Awards	Jancis Robinson 16.5+ / 20 , James Suckling 93 / 100 , Wine Spectator 91 / 100
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95006584

Bemerkungen

LARMANDIER-BERNIER gehört nicht nur zu den gefeiertsten, sondern ganz klar zu den besten Champagnerproduzenten unserer Zeit. Sophie und Pierre LARMANDIER gehen im Rebberg äusserst zurückhaltend und naturnah vor und setzen im Keller auf Spontangärung und einen langen Ausbau auf der Hefe. Das Resultat sind rare Winzerchampagner nahe der Perfektion.

Degustationsnotizen

Der Blanc de Blanc LATITUDE des Champagnerhauses LARMANDIER-BERNIER besteht aus 100 Prozent Chardonnay aus dem Süden der Ortschaft Vertus. Die Grundweine für diesen Champagner werden spontan vergoren und ein ganzes Jahr ausgebaut, bevor sie auf die Flasche kommen und für weitere drei Jahre auf der Hefe reifen. Das Resultat ist ein Winzerchampagner der Extraklasse: Komplex und klar in der Nase mit Aromen von Apfel, Quitte, Orangenzeste und Wiesenblumen. Auf der Zunge trocken, frisch und crémig- sanft.

Passt zu

Apéro, Fischgerichten und Meeresfrüchten besonders zu Krustentieren.