



Champagne

Larmandier Père et Fils

SPÉCIAL CLUB

«GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY» BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ



Frutto di una selezione impietosa, è il “non plus ultra” dei terroir della Maison e l’apice dei millesimati.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay, per lo più dalle nostre “vecchie vigne” di grandi crus della Côte des Blancs. Il 75% delle vigne della Maison Larmandier Père et Fils ha più di 30 anni e il 40% ha oltre 40 anni.

ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE SPECIAL CLUB

100% Chardonnay da:

- Cramant Grand Cru (una dozzina di vecchie vigne di oltre 40 anni: Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts), il 20% delle uve provengono da vigne piantate nel 1911 e nel 1913
- Chouilly Grand Cru (da Mount Aigu, vigna piantata nel 1951, da Ronds Buissons).
- Cuis Premier Cru (Croix-Blanche e Roualles).

Questo vino, in misura preponderante di provenienza dal Grand Cru Cramant, esprime perfettamente lo stile Larmandier: molto complesso e strutturato, ma molto raffinato ed elegante.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella tenuta nel mese di aprile
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini da 48 a 60 mesi e oltre
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (4,5 gr/l).

DEGUSTAZIONE

“Uno Champagne di bel lignaggio! Profilo vinoso, afferma la sua presenza con una complessità aromatica. I suoi aromi nobili sono declinati da note di frutta candita, miele, torrone accompagnato nel finale da freschezza e morbidezza. Da consigliare agli intenditori. Ottimo e pronto da bere già oggi, ha ancora una lunga vita davanti a sé.