



Champagne

Larmandier Père et Fils

DOSAGE BRUT NATURE • 1^{er} CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ



Scelto tra tutte le cuvée che compongono la nostra gamma per la sua capacità di svelarsi senza dosaggio, questo vino è sempre un vino complesso, perfettamente maturo. Per gli amanti degli Champagne autentici e minerali.

Presenta sistematicamente un assemblaggio di grandi origini, con un lungo affinamento sui lieviti, non dosato, cioè senza “liqueur de dosage”, senza trucco, così come viene degustato in cantina, con la sola dolcezza propria dell’uva.

Lo Champagne Døsaqe Brut Nature è ottenuto da uve Chardonnay dai villaggi:

- Cramant Grand Cru
- Chouilly Grand Cru
- Oger Grand Cru
- Cuis 1^{er} Cru

Questa cuvée Døsaqe ha una grande percentuale di uve Grand Cru, è molto equilibrata tra i diversi terroir, strutturata grazie alla possente mineralità di Cramant e Oger. Chouilly rimane molto importante per lo stile della Maison.

La percentuale di Cuis è abbastanza significativa, segno di una ottima annata.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (2 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell’assemblaggio
- imbottigliamento nella primavera successiva alla raccolta
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, minimo 6 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio Brut Nature (dosage zero).

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con un colore dorato con sottili note verdi. L’effervescenza è decisamente brillante.

Al naso troviamo note tipiche dei grandi Champagne della Côte des Blancs, note foreali e lievemente agrumate e, in retro-olfazione, aromi di spezie dolci e crema pasticcera.

In bocca, è un vino franco e vivo, con una notevole intensità e complessità. Si abbina perfettamente sia con un aperitivo che con i piatti di mare.