

Champagne
Larmandier Père et Fils

BRUT N° 1 BLANC DE BLANCS • 1^{er} CRU



Quest'assemblaggio classico "sans année", dal gusto costante, si apprezza per la sua vivacità, la sua leggerezza e la sua finezza: tutta la purezza dei Grandi Chardonnay della Côte des Blancs".
Olivier e Didier Gimomet

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1^{er} Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Con questa cuvée Blanc de Blancs, non millesimata, l'obiettivo della Maison è essenzialmente quella di elaborare uno Champagne giovane e molto fresco, ma che non sviluppi un'eccessiva vivacità in bocca. L'assemblaggio dev'essere quindi rotondo ed equilibrato sin dall'imbottigliamento. Per far ciò, ci si assicura di amalgamare, con grande maestria, vini dell'annata in corso con vini di riserva di varie altre annate.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, 30 mesi minimo
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (da 5,5 a 6 gr / l di zucchero).