



Champagne

**Larmandier Père et Fils**

## **BRUT PERLÉ BLANC DE BLANCS 1<sup>er</sup> CRU MILLÉSIMÉ**



Jules LARMANDIER, il fondatore della Maison, è stato un precursore dello Champagne del terroir e degli Champagne “Blanc de Blancs”. Nel 1920, ha avuto il coraggio di creare questa cuvée “Brut Perlé de Larmandier”, un “Blanc des Blancs” con effervescenza cremosa (solo 4,5 atmosfere di anidride carbonica). Per 30 anni è stata Françoise Larmandier e oggi sono i suoi figli Olivier e Didier Gimonet a perpetuare la tradizione. Ma la “ricetta” di questa cuvée non è mai cambiata: è una cuvée 100% Chardonnay della Côte des Blancs, che più classica non si può, ideale come aperitivo, perfetta con i piatti di mare. La filosofia di questo vino è di bilanciare le provenienze degli ottimi Chardonnay della Côte des Blancs: i Grands Crus che apportano la struttura e l’eleganza, i Premiers Crus la freschezza, con in più una fine effervescenza.

### **ASSEMBLAGE DEL “PERLÉ DE LARMANDIER”**

Sempre al 100% Chardonnay, Chouilly Grand Cru e Cuis 1<sup>er</sup> Cru sono ancora dominanti in questa cuvée, per apportare la loro grande freschezza. I Terroirs di Cramant e Oger, entrambi Grands Crus apportano la materia, la struttura:

- Chouilly Grand Cru (di “Mont Aigu”) per conferire il fruttato e l’eleganza.
- Cramant Grand Cru (“Buissons”) per dare rotondità al vino.
- Oger Grand Cru (“Terres de Noël”, “Brulis”, “Champs Nérons”) per portare una materia “più maschile” e una mineralità “speziata”.
- Vertus 1<sup>er</sup> Cru, per una nota esotica.
- Cuis 1<sup>er</sup> Cru (“Roualles” e “Croix-Blanche”) per la vivacità e la freschezza

Con questi terroirs ed una importante percentuale di grand cru, questa cuvée è molto complessa seppure alla base dei millesimati della gamma Larmandier Père et Fils.

### **VINIFICAZIONE**

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termo-regolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo assemblaggio
- imbottigliamento “en petite mousse” (liqueur de tirage con 20 gr/l zucchero invece degli usuali 24 gr/l), ad aprile
- pressione: 4,5 atmosfere
- affinamento in bottiglia, minimo 3 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (5 gr/l di zucchero)

### **DEGUSTAZIONE**

“Schiuma ultra fine, bocca elegante e persistente con lo stile delicato della Maison. Una cuvée che sedurrà come aperitivo o a pasto”.