



Champagne

**Larmandier Père et Fils**

## ESPRIT DE CRAMANT BRUT GRAND CRU • BLANC DE BLANCS



Questa è la tradizionale Cuvée “Grand Cru” della Maison: un riferimento all’autenticità del nostro terroir.

Quest’assemblaggio perpetua una antica abitudine del mondo del vino champenois, quella degli Champagnes dei Crus. Questa idea permette al consumatore appassionato di scoprire la personalità di un Grand Cru della Champagne, molto più affermato di quanto troppo spesso non si immagini.

Cramant è uno dei 17 grands crus champenois.

### ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay solo dal terroir “Cramant Grand Cru”. Questa cuvée viene elaborata solo nelle grandi annate, quando “il terroir si esprime pienamente”. Venduto “sans année”, ne ha solo il nome. Le sue caratteristiche sono quelle di uno Champagne maturo. Il suo tempo di affinamento sui lieviti e di almeno 5 anni.

### ASSEMBLAGGIO DELL’ATTUALE CUVÉE

100% Chardonnay Cramant Grand Cru (età media del vigneto dai 35 ai 40 anni): Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts, Briquettes, La Croix.

L’assemblaggio è un puro millesimo non dichiarato.

### VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 6 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella Maison nella primavera successiva alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini per un minimo di 5 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio: 4,0 g / l.

### DEGUSTAZIONE

“Quest’annata ci sorprende con la sua ricchezza, ma anche con la sua finezza al naso. Si manifestano sentori di noce, nocciola, miele e pane tostato che si amalgamano in perfetta armonia. Finale lungo su note speziate e minerali”.