

# WINE TRADE

## Larmandier-Bernier

### LATITUDE Blanc de Blancs Extra Brut

**Producent:** Larmandier-Bernier

**Klassifikation:** Champagne Premier Cru

**Druvsort:** 100 % Chardonnay

**Geografi:** Côte de Blancs. Druvorna är från vingårdar belägna strax utanför Vertus i södra delen av Côte de Blancs, byarna; Vertus (1er Cru), Cramant, Avize & Oger (Grand Cru).

**Vitkultur:** I snitt 35-åriga stockar. Bio odling. Det är rikare jordar med mer lera och topplager än norr om Vertus, vilket ger fantastisk mognad till druvorna och fyllighet i vinet.

**Vinifikation:** Manuell skörd. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i ståltank. Vinet lagras efter jäsningen sur lie över vintern, malolaktisk jäsning sker spontant i både fat och ståltank under tiden. Sen lämnas vinet på sin naturliga jäst i nästan ett år, där det genomgår försiktig batonage. I juli blandas de olika faten och vinet buteljeras för att sedan tas ner i den svala källaren. Här sker en andra jäsningen på flaska och får sen mogna i över 24 mån. Varje butelj degorgeras manuellt sex mån innan det släpps på marknaden. Dosage ligger kring 3 g/l.

**Övrigt:** Larmandier-Bernier förfogar idag över 15 hektar utspritt över ett flertal olika lägen. De olika lägena ligger i sin tur i premier cru-byn Vertus, där vineriet finns, och resten fördelat över grand-cru byarna Cramant, Chouilly, Oger and Avize. 85 % är planterat med Chardonnay och resterande 15 % är Pinot Noir. Man gör idag 6 champagner; 5 st Blanc de Blancs och 1 rosé de saignée, gjort uteslutande på Pinot Noir. Även ett stilla rött vin, även det Pinot Noir.

**Dosage** håller alltid Pierre till ett minimum, ibland ingen alls, för att låta vinet ge maximalt med uttryck för terroir. (Vanligtvis runt 3 gram.)

