

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée Extra Brut

Producent: Larmandier-Bernier

Klassifikation: Champagne Premier Cru

Druvsort: 100 % Pinot Noir

Geografi: Côte de Blancs. Druvorna kommer från egendomens enda vingård med Pinot Noir, belägen i Vertus.

Vitikultur: I snitt 33- åriga stockar.

Vinifikation: Manuell skörd. Macerering med skalen i 2 dagar. Jäsningen sker spontant, med naturlig jäst i emaljerade ståltankar. Vinet lagras på jästfällning. över vintern, där malo jäsning sker spontant. Vinet buteljeras i maj och andra jäsningen på flaska tar plats. Varje flaska degorgerades för hand, vilar sen 6 mån innan försäljning. Det tillsätts en liten dosage på 3 g/l = en "brut-nature". Detta är i praktiken en årgångschampagne, men då det inte lagrats över 3 år innan försäljning får det enligt lag inte betecknas med årgång.

Övrigt: 'Rosé de Saignée' innebär att man använder blå druvor och macererar innan pressning, vilket ger roséfärgen. Precis som man gör ett riktigt rosévin. Dock så gör dem allra flesta i Champagne rosé genom att tillsätta rött stilla vin, något som enligt lag är tillåtet, men som kan kompromissa vinets ursprung.

Idag förfogar familjen över ca 15 ha utspritt över ett flertal lägen. De valde tidigt att lita på naturen! Redan 1992 slutade de helt med kemikalier och har arbetat biodynamisk i över 20 år (start 1999). Deras olika vingårdar ligger utspridda över flera byar; premier cru-byn Vertus, där vineriet finns med resten fördelat över grand-cru byarna Cramant, Chouilly, Oger and Avize. 90 % Chardonnay och 10 % är Pinot Noir. Dosage håller de alltid till ett min., ibland ingen alls, för att låta vinet ge maximalt med uttryck av deras *terroir*.

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

