

## Larmandier-Bernier Vieille Vigne du Lévant

**Producent:** Larmandier-Bernier

**Klassifikation:** Champagne Grand Cru

**Druvsort:** 100 % Chardonnay

**Geografi:** Côte de Blancs. Druvorna kommer uteslutande från egendomens vingård i Cramant med exceptionellt syd-öst läge. Rankorna drar nytta av morgonens första solstrålar.

**Vitikultur:** Vieilles Vignes = upp till 80 år gamla stockar och rötterna tränger sig djupt ner i jorden.

**Vinifikation:** Manuell skörd. Druvorna pressas direkt och jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i en blandning av större och mindre ekfat. Vinet lagras på jästfällningen över vintern, där malo jäsning tar plats. Vinet buteljeras i juli och den andra jäsningen på flaska sker. Dosage <2g/liter. Champagnen vilar på jästfällningen i 7-8 år innan degorgering. Sen ytterligare 6 mån till på flaska innan det släpps på marknaden.

**Övrigt:** Denna årgångschmapagne gjordes första gången 1988 men då under namnet Vieilles Vignes de Cramant. Många blandade ihop Cramat och Crémant därav namnbyte.

Idag förfogar familjen över ca 15 ha utspritt över ett flertal lägen. De valde tidigt att lita på naturen! Redan 1992 valde de att sluta helt med kemikalier och nu har de arbetat biodynamisk i över 20 år (med 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 % är planterat med Chardonnay och resterande 10 % är Pinot Noir. Dosage håller de alltid till ett minimum, ibland ingen alls, för att låta vinet ge maximalt med uttryck av deras *terroir*.

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

