



Larmandier-Bernier Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra-Brut 2014

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Viinialue	Avizen kylässä sijaitsevat palstat Chemin de Plivot ja Chemin de Flavigny.
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Perusviinin kypsytytys tammiastioissa. Viini viettää pullossa hiivasakan kanssa vähintään viisi vuotta ennen korkinvaihtoa. Dosage 2 g/l.

Champagne Larmandier-Bernier

CHAMPAGNE, RANSKA

Larmandierin ja Bernierin suvut ovat vaikuttaneet Champagnen seudulla jo Ranskan vallankumouksen ajoista lähtien. 1900-luvun alussa Jules Larmandier alkoi toimittaa Samppanjoitaan Pariisin kuuluisimpiin ravintoloihin, kuten La Tour d'Argentiin ja Tailleventiin. Vuonna 1971 Julesin pojanpoika Philippe Larmandier perusti vaimonsa Elisabeth Bernierin kanssa nykyisen [Larmandier-Bernierin](#) Samppanjatalon, joka sijaitsee Côte de Blancs-alueen eteläpäässä, Vertusin kylässä. Vuonna 1988 Philippen ja Elisabethin poika, Pierre Larmandier, aloitti tilan johdossa. Talon on vuodesta 2003 lähtien toiminut sertifioidusti biodynaamisen periaatteen tavoitteena kasvualueelleen tyyppillisiä, huippulaatuisia Samppanjoita. Talon omistuksessa on 16 hehtaaria viinitarhoja, jakautuen viiden kylän alueelle (Vertus, Cramant, Chouilly, Oger ja Avize). Tuotannossa on 85 % chardonnayta ja 15 % pinot noiria. Laadun kulmakiviä ovat biodynaamisen viljelyn ohella sijainniltaan erinomaiset tarhat ja rajoitettu satoisuus. Tavoitteena on terveet, kypsät rypäleet. Alkoholikäyminen tapahtuu villihiivoilla palstoittain erikokoisissa tammitynnyreissä. Sekoitus tehdään satovuoden jälkeisenä keväänä ja toukokuussa viinit pulloetaan toista pullokäymistä varten. Tätä seuraa pitkä kypsytytys kruunukorkin alla ja normaalissa järjestyksessä tanssitus ja korkinvaihto käsin. Samppanjoiden makeutus on hyvin vähäinen ja talon tyyli on hyvin elegantti ja mineraalinen. Kokonaistuotanto vuodessa on noin 130 000 pulloa.