



Larmandier-Bernier Longitude Premier Cru Blanc de Blancs

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER, CHAMPAGNE, RANSKA 



Rypäelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Hieno esimerkki samppanjapiireissä puhutuista viljelijätuottajista (vigneron / Récoltant-Manipulant). Biodynaaminen tuotanto, viinilliset, kuulaat samppanjat ja korkea laatu.
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, nuorekkaan kellertävä. Tuoksu on raikas, hedelmäinen, moniulotteinen; omenaa, inkivääriä, sitrusta, hieman mantelia. Maku on kuiva, mineraalisen raikas, pitkä, todella hienostunut. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Äyriäisruuat, raikkaat kalaruuat, aperitiiviksi. Sopii erityisen hyvin suomalaisille mauille, kun ruoassa on selkeää happamuutta, tai esim. etikkaa.
Viinialue	Rypäleet on kerätty neljän kylän alueilta; Vertus 1er cru & Grand Cru-kylät Cramant, Avize ja Oger.
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Perusviini vuosikertaa 2015, n. 40 % reserviviinejä 2004 aloitetusta ns. perpetuel reserve -pysyväisvarastosta. Perusviinin alkoholi- ja malolaktinen käyminen villihiivoilla tammisammioissa ja -tynnyreissä sekä terästankeissa. Ajoittainen mehun sekoitus (bâtonnage), ei suodatusta eikä kirkastusta. Yli kahden vuoden sakkakypsytytys pulloissa, ja manuaalinen tanssitus yli puolen vuoden ajan. Dosage (makeutus) on vain muutamia grammoja.

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 biodynaamisin periaattein tavoitteena kasvualueelleen tyypillisiä, 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 pullojetaan toista pullokäymistä varten. Tätä seuraa pitkä kypsytyks 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.