



Larmandier-Bernier Terre de Vertus Blanc de Blancs 2016

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Viinialue	Mono Cru-Samppanja Vertusin Premier Cru-luokitellusta kylästä. Rypäleet on poimittu kahdelta palstalta; Les Barillers ja Les Faucherets.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Non Dosé-Samppanja, eli täysin makeuttamaton.

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-Bernier](#) 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 pulloetaan toista pullokäymistä varten. Tätä seuraa pitkä kypsytykseen 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.