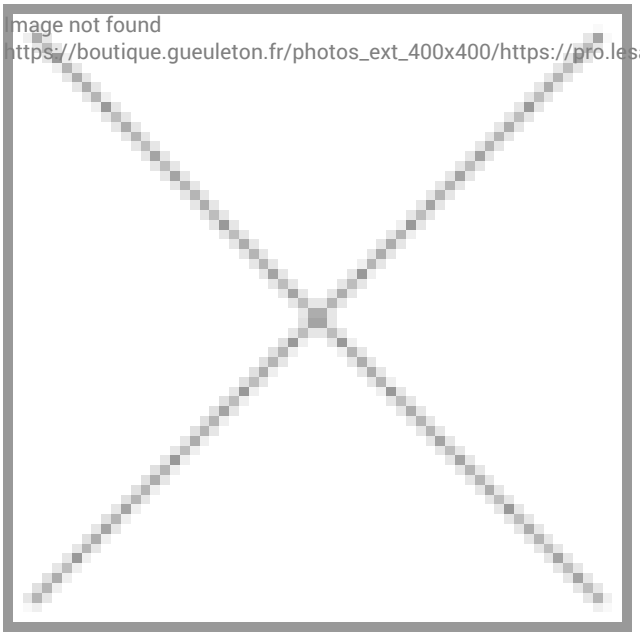
CUVÉE LATITUDE

LARMANDIER-BERNIER



Champagnes Type Blanc de blancs

Champagne festif très représentatif de ce domaine.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Apéritif ou en début de repas de préférence

Détails

Domaine : Larmandier-Bernier
Effervescent : Oui
Degrès : 13 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne

Caractéristiques

Cépage : 100% chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en cuve inox thermorégulées avec levures indigènes
Elevage : Elevage sous bois

Dégustation

Robe : Doré
Nez : Très pur, fruité, doté d'une acidité équilibrée
Bouche : Fruité et frais sur la minéralité
Garde : 5 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine familial, Pierre Larmandier se consacre au domaine depuis 1988. Il s'attache à préserver la vie des sols et à travailler les vignes intelligemment, en biodynamie.

Image not found
https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png