Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2012

Prix du produit :

366,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2012
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2012

La Revue du Vin de France (déc. 2020) : 94/100. *Une haute maturité du fruit propulse une puissance remarquable du bouquet (fruits exotiques, brioche, beurre...) et une chair voluptueuse. Heureusement, il est porté par un beau dynamisme revigorant.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Nous montons d'un cran avec Terre de Vertus 2012, un champagne à la superbe maturité vineuse et fuselée.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16,5/20. *Un millésime massif qui n'efface pas pour autant la race de l'origine. Style méditatif qui convoque la craie, le fumé et le citron dans un écrin dense et profond, mais qui n'obtient pas cependant le style enlevé et longiligne du 2013. Idiosyncratique et délicieux.* **Accords mets vins** : Crustacés, mélanges salés, canapés et petits fours, poissons fumés, cuisine chinoise, glaces, poulet rôti, cuisine japonaise, fruits de mer.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : A la dégustation des vins clairs issus des lieux-dits Les Barillers et les Faucherets

situés en milieu de coteau à Vertus et exposés sud-est, nous avons été séduits dès 1995 par la pureté et la salinité de ce terroir. Depuis, nous mettons en bouteille ce terroir sans assemblage avec d'autres vignes.
100 % Chardonnay, un seul terroir et une seule année !

Élevage: La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts, nos foudres et nos cuves. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant près d'un an avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Nous mettons en bouteille cette cuvée fin juillet sans assemblage avec d'autres années -c'est un millésime- et sans assemblage avec d'autres terroirs - c'est un monocru.
Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 4 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation.
Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.

Notes de Dégustation: Davantage de sapidité, moins de rusticité, le Terre de Vertus confirme son expression saline et son énergie.

Description brève du produit :

La cuvée-phare du domaine, bien connue des meilleurs sommeliers du monde entier. L'opus 2012 est très réussi.