

Larmandier-Bernier LONGITUDE Blanc de Blancs Extra Brut

Producent: Larmandier-Bernier

Klassifikation: Champagne Premier Cru

Druvsort: 100 % Chardonnay

Geografi: Côte de Blancs. Druvorna kommer från vingårdar i byarna; Vertus (1er Cru), Cramant, Avize & Oger (Grand Cru)

Vitikultur: I snitt 35-åriga stockar. Biodynamisk odling.

Vinifikation: Manuell skörd. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i ståltank. Vinet lagras efter jäsningen sur lie över vintern, där malolaktisk jäsning sker spontant. Vinet blandas och buteljeras i maj och därefter tar den andra jäsningen på flaska plats. Sedan lagras vinet i cirka 13 månader innan det degorgeras. Varje flaska degorgeras för hand och vilar sedan 6 månader innan försäljning. Longitude består av 60 % basårgång samt 40 % reservvin av alla årgångar tillbaka till '04. Reservvinerna lagras alltid på använda ekfat.

Övrigt: Larmandier-Bernier förfogar idag över 15 hektar utspritt över ett flertal olika lägen. De olika lägena ligger i sin tur i premier cru-byn Vertus, där vineriet finns, och resten fördelat över grand-cru byarna Cramant, Chouilly, Oger and Avize. 85 % är planterat med Chardonnay och resterande 15 % är Pinot Noir. Man gör idag 6 champagner; 5 st Blanc de Blancs och 1 rosé de saignée, gjort uteslutande på Pinot Noir. Även ett stilla rött vin, även det Pinot Noir, och sedan 2013 ett stilla vitt vin produceras i mycket liten upplaga.

Dosage håller alltid Pierre till ett minimum, ibland ingen alls, för att låta vinet ge maximalt med uttryck för terroir. (Vanligtvis runt 3 gram.)

