

Larmandier-Bernier Terre de Vertus Non-Dosé

Producent: Larmandier-Bernier

Klassifikation: Champagne Premier Cru

Druvsort: 100 % Chardonnay

Geografi: Côte de Blancs. Druvorna kommer från vingårdarna *Les Barillers* & *Les Faucherets*, båda belägna i Vertus.

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

Vinifikation: Manuell skörd. Jäsningen sker spontant, enbart med den naturliga jästen, i använda ekfat. Vinet lagras därefter på jästfällningen över vintern, där malolaktisk jäsning sker spontant. Vinet buteljeras i maj och därefter tar den andra jäsningen på flaska plats. Varje flaska degorgeras för hand innan flaskorna får vila 6 mån innan försäljning.

Terre de Vertus görs uteslutande på en årgång, helt utan tillsättning av socker, en så kallad Non-Dosé.

Övrigt: Idag förfogar familjen över ca 15 ha utspritt över ett flertal lägen. De valde tidigt att lita på naturen! Redan 1992 slutade de helt med kemikalier och har arbetat biodynamisk i över 20 år (start 1999). Deras olika vingårdar ligger utspridda över flera byar; premier cru-byn Vertus, där vineriet finns med resten fördelat över grand-cru byarna Cramant, Chouilly, Oger and Avize. 90 % Chardonnay och 10 % är Pinot Noir. Dosage håller de alltid till ett min., ibland ingen alls, för att låta vinet ge maximalt med uttryck av deras *terroir*.

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

