Larmandier-Bernier

Longitude, Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut

750 ml

France,

9920503016

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	6.6 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln, leicht angeflämmt, mit Zitrus und Haselnussbutter (Meeresfrüchte)

Spargel-Risotto mit Zitrone und Parmesan (vegetarisch)

Bresse-Huhn mit Zitronen-Beurre-blanc und Estragon (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Bordthäuser:
Am Gaumen gibt das feinperlige Mousseux den Takt für die Ouvertüre vor: Kalkig-kreidige Frische perlt mit 180 gpm (gulps per minute) in den Kelch und lässt ihn zügig leeren, respektive nachschenken. Mit disziplinierter Mineralik ist er am Gaumen vibrierend wie ein Zitteraal. Aromatisch spiegeln sich die Kernobst-Noten und werden salzig unterlegt und fuffig gepuffert von dezenten Autolyse-Noten und Aromen nach grünen Mandeln. Mit gradlinig-straffem Trinkzug vereint er sein kristallines Naturell mit filigraner Seidigkeit und meistert jede Situation von schnödem Durst bis zum Staatsempfang.

Farbe
helles Gelb mit feiner Perlage

Nase
Der "Longitude" von Larmandier-Bernier ist einer der großen Klassiker unter den Winzer-Champagnern und bis heute für viel eine NV-Vorbild. Der "Blanc de Blancs" duftet nach feiner Patisserie mit ein wenig Marzipan, Zitrone und Grapefruit, knackiger Birne und Apfel. Man meint zudem schon die Mineralität, das weiße Gestein und Austernschalen riechen zu können.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der "Longitude" kristallin und transparent, frisch und lebendig, hell und klar mit einer druckvollen Säure und einer seidigen Textur. Es ist ein "Blanc de Blancs" mit angemessener Tiefe, Länge und heller, zitrischer Frucht. Ein Allrounder unter den "Blanc de Blancs" und erschaffen für jede Gelegenheit.