Larmandier-Bernier

Longitude, Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920503017

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Zitronen und Kapern

(Fisch, Wolfsbarsch)

Perlhuhnpastete mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch, Wildgeflügel, Perlhuhn, Salate, Wildkräuter)

Blaufußhuhn aus der Bresse, gefüllt mit Hühnerleber und Trüffeln

(Geflügel, Huhn, Trüffel, Leber)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2017

Christoph Raffelt: Am Gaumen präsentiert sich Larmandiers Blanc de Blancs reich und opulent. Man kann kaum glauben, dass hier die Dosage bei lediglich vier Gramm liegt. Und doch, trotz aller gelungenen Reife ist der Wein trocken, macht Druck, ist klar und frisch, präzise und elegant. Die gelbe Zitrusfrucht sticht leicht hervor und gesellt sich zur Kräuterwürze. Die Säure balanciert die Opulenz der Reserveweine und schafft genau die Spannung zwischen dem reifen, tiefen, ausladenden und jungen, präzisen und fokussierten, kargen Chardonnay der Côte des Blancs. Der *Longitude* verdient seinen Namen vor allem im langen, tiefen und harmonischen und sehr gelungenen Finale.

Wein

Champagne Larmandier-Bernier Longitude Premier Cru Extra-Brut

Wein

Die Chardonnay-Reben des *Longitude* (früher schlicht *Blanc de Blancs*) stammen aus Premier-Cru-Lagen in Vertus, Oger, Avize und Cramant. Der *Longitude* ist eine Cuvée von Weinen aus bis zu neun Jahrgängen mit einem Réserve-Anteil von 40 %. Er wird über mehr als 24 Monate *sur lattes* ausgebaut, degorgiert und erhält vier Gramm Dosage.

Farbe

helles Goldgelb, lebendiges Mousseux

Nase

Der Blanc de Blancs zeigt sich komplex, elegant und überaus balanciert im Duft. Eine feine Kräuterwürze wird begleitet von Brioche, weißen Blüten, Steinobst, Kernobst, Zitronen und Kreide. Alles greift ineinander, zu einem stimmigen und anregenden Ganzen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich Larmandiers Blanc de Blancs reich und opulent. Man kann kaum glauben, dass hier die Dosage bei lediglich vier Gramm liegt. Und doch, trotz aller gelungenen Reife ist der Wein trocken, macht Druck, ist klar und frisch, präzise und elegant. Die gelbe Zitrusfrucht sticht leicht hervor und gesellt sich zur Kräuterwürze. Die Säure balanciert die Opulenz der Reserveweine und schafft genau die Spannung zwischen dem reifen, tiefen, ausladenden und jungen, präzisen und fokussierten, kargen Chardonnay der Côte des Blancs. Der *Longitude* verdient seinen Namen vor allem im langen, tiefen und harmonischen und sehr gelungenen Finale.