Larmandier-Bernier

Latitude, Blanc de Blancs Extra Brut

- **3000 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920503046**
- **Chardonnay**

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Als Aperitif zu Blätterteig-Parmesan-Gebäck

(Gemüse & Vegetarisch)

Carpaccio von der Cedra-Zitrone mit Jakobsmuschel-Tatar

(Meeresfrüchte)

Entenrillettes mit Brioche

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2017

Wein

Die Chardonnay-Reben des *Latitude* (früher *Tradition*) stammen aus den etwas flacheren südlichen, wärmeren Lagen von Vertus. Der *Latitude* ist eine Cuvée von Weinen aus bis zu sechs Jahrgängen. Er wird über 24 Monate *sur lattes* ausgebaut, degorgiert und erhält vier Gramm Dosage.

Farbe

zitronengelb, lebendiges großperliges Mousseux

Nase

Der Blanc de Blancs aus Vertus zeigt sich von der hellen, klaren und kräuterwürzigen Seite. Schon in der Nase wirkt der *Latitude* gänzlich trocken, kreidig, zitrusfrisch und erinnert in seiner Frucht an weiße Erdbeeren. Vor allem aber sind es die Kräuter und ein leicht herber Duft von Tonic Water, die hier die Hauptrolle spielen.

Gaumen

Am Gaumen gibt sich der *Latitude* überaus präzise, klar und pur. Er ist genau so, wie man es von einem jungen Blanc de Blancs von der Kreide erwartet. Zugleich macht sich hier aber auch eine gewisse *richness*, wie der Engländer es formulieren würde, bemerkbar. Es ist die Wärme der südlichen Vertus-Lagen, die hier zum Tragen kommt und dem Wein eine schöne Fülle und Tiefe verleiht.