# Larmandier Bernier blanc „ Latitude ” brut extra Vertus 1er cru Champagne 0.75l

» » » Larmandier Bernier




| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHA02115 |
| 1 | |
| | |
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Larmandier Bernier blanc „ Latitude ” brut extra Vertus 1er cru Champagne 0.75l



## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - suché - brut extra. V minulosti bylo tato cuvée známá názvem „Tradition“, který vybrali rodiče Pierra v 70. letech. Vyrábí se výhradně z hroznů pocházejích z vinic jižně od Vertusu. Víno obsahuje 40% reservních vín. Po jemném lisování hrozny spontánně kvasí v dřevěných sudech, na kalech vína zrají minimálně 2 roky a dalších 6 měsíců po degorzáži než jsou uvolněna na trh. Dosáž činí jen 4g/l. Vinařská tradice obou rodin Larmandier i Bernier sahá až do dob francouzské revoluce. V roce 1971 Philippe Larmandier a jeho žena Elizabeth Bernier, která vlastnila vinice ve Vertus, spojili svá jednotlivá vinařství a vzniklo vinařství nové Champagne Larmandier-Bernier. Od roku 1982, kdy zemřel Philippe, vedla vinařství Elizabeth sama. Roku 1988 se do vinařství ze studií vrací její syn Pierre, aby pokračoval v rodinné tradici. Ten od roku 1992 opět zavedl produkci jednotlivých vín reflektující svůj terroir a od roku 1999 se toto vinařství dalo cestou biodynamiky. Všechny vinice Larmandier-Bernier jsou dnes velmi jednoduše rozpoznatelné, jelikož jsou pokryty bylinným porostem. Pierre je velkým odpůrcem používání jakýchkoliv herbicidů. Zastává názor, že vinná réva je daleko odolnější a plodí kvalitnější hrozny v přirozeném prostředí. Asi 15 hektarů vlastních vinic s výsadbou 85% Chardonnay a 15% Pinot Noir o průměrném věku 33 let leží v oblasti Côte des Blancs: 1er Cru vesnice Vertus, a Grand Cru vesnice Cramant, Chouilly, Öger a Avize. Každé Cru je unifikováno samostatně. Práce s révou a sklizeň probíhá ručně. Primární fermentace je vždy spontánní, a pak probíhá jablečnomléčná fermentace. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Larmandier Bernier |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Côte de Blancs |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Objem | 750 ml |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Larmandier Bernier Champagne, 19 Avenue du Général de Gaulle, 51130 Blancs-Coteaux (Vertus), Francie |