Larmandier Bernier „ les Chemins d´Avize ” 2010 brut extra Grand cru Champagne 0.75 l



CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER

Kód produktu	CHA02145

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích až 50 let starých francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - Avize - blend dvou jednotných vinic Chemin de Plivot a Chemin de Flavigny - brut extra

Kvašení i jablečno-mléčné odbourávání kyselin se děje spontánně pomocí domácích kvasinek v dřevěných kádích a sudech. Vína zrají téměř rok hlavně v dřevěných nádobách, plnění do lahví probíhá bez filtrace v červenci následujícího roku po sklizni. Zrání na kalech po druhé fermentaci v lahvi probíhá minimálně 5 let. Dozáž 2 g.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Larmandier Bernier „ les Chemins d´Avize ” 2010 brut extra Grand cru Champagne 0.75 l

Popis

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
Alkohol ABV	12,50 %

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