



Champagne Guy LARMANDIER

Cramant Extra-Brut (Blanc de blancs)

Le Producteur

LARMANDIER François
30 Rue du Général Koenig
51130 VERTUS

Tel : 03.26.52.12.41
Email : guy.larmandier@orange.fr
Région : Côte des Blancs

Le Domaine

Histoire du domaine : créé en 1977 par Guy et Colette Larmandier

Superficie du vignoble : 7 hectares

Encépagement : Chardonnay et Pinot Noir

Volume annuel de bouteilles vendues : 60 000 bouteilles

Conditions de visite et de dégustation : Sur rendez-vous du lundi au samedi, fermé le dimanche

Les Caractères de la cuvée

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non
Age moyen des vignes : 30 ans

Situation des parcelles : Côte des Blancs sur le village de Cramant
Age moyen des parcelles : 30 ans

Proportion des cépages assemblés :
Chardonnay : 100 %

Année(s) de récolte : 2018-2017
Année(s) des vins de réserve : 2018
Vinification en cuves : Oui
Fermentation malolactique : oui
Tirage sous liège : Non
Temps de repos en cave : 3 ans
Autre élément particulier : Filtration.

Pourcentage des vins de réserve : 30 %

Dosage : 4 g/l

Commercialisation

A la propriété et par correspondance.

La Dégustation

Type de Champagne : Blanc frais et rond

La robe : Couleur or jaune pâle à reflets jaune-vert argenté. Bulles fines et collerette tenace. Aspect lumineux et assez fluide.

L'olfactif : Poire, craie crémeuse, fleur d'acacia, verveine, cœur de citron, menthe glaciale.

Le palais : Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée intégrée. Milieu de bouche marqué par une minéralité crayeuse très pure qui confère un gras crémeux, de l'élégance et de l'allonge au palais. Ensemble harmonieux et velouté qui exprime à la fois de la gourmandise et une fraîcheur élégante.

Typicité minérale : Craie

Accord : Saumon fumé et crème fouettée à l'aneth.

Autres grands types d'accords : Filet de sandre, petits légumes printaniers et sauce Champagne.

