



## CHAMPAGNE GUY LARMANDIER

### Cuvée Perlée (Blanc de Blancs)

**CÉPAGE** : Chardonnay 100%

#### LE DOMAINE

Viticulture : Viticulture raisonnée

Maison crée en 1977 par Guy et Colette LARMANDIER. Depuis le décès de ses parents, François a repris la maison familiale avec Marie-Hélène. Le vignoble se situe dans la célèbre Côte des Blancs, sur les communes de Cramant, Chouilly et Vertus.

Maison ancienne, typiquement Champenoise avec des colombages, située dans le vieux Vertus face au puits Saint-Martin et à l'église du XIème siècle. La superficie du vignoble est de 7 ha.

#### PRÉSENTATION DU VIN

Le Chardonnay exprime générosité et grande finesse. Au nez des arômes de fleurs, en bouche des nuances de pommes et de miel, avec une belle couleur.

#### CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Cru entrant dans la composition : Chouilly

##### Spécificité(s)

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non  
Age moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans  
Année de base de la récolte : 2018  
Proportion de vins de réserve utilisés : 30%  
Volume de production annuelle : 8000 bouteilles

##### Vinification

Fermentation malolactique  
Elevage : cuve inox  
Filtration, passage au froid  
Temps de repos en cave : 48 mois  
Degré d'alcool : 12.5%      Dosage : 7.8 g/L  
Dégorgement : 07/2024

#### DÉGUSTATION

**VUE** : Robe lumineuse de couleur or jaune pâle, animée de bulles fines et légères.

**NEZ** : délicat et subtil.

**NOTES** : miel d'accacia, citron, aneth, réglisse Carensac, marin, menthe Vichy, rose fraîche, acacia.

**BOUCHE** : Premier contact souple avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée juteuse, délicate et veloutée, soutenue par une acidité citronnée, intégrée. Finale fondue et tendre.

**TYPICITÉ DE ROCHE** : craie.

**STYLE** : Champagne rond, en cours d'évolution.

**CARACTÈRE VIF** : Floral, Frais.

**SERVICE** : température de dégustation de 9 à 14 degrés.

#### ACCORDS

- Filet de bar, écrasé de pommes rattes à l'échalote.
- Blanquette de sole et de Saint-Jacques aux petits légumes.
- Crottin de chèvre frais et fondant.

**PRIX CONSEILLÉ TTC** : 26€

**NOMBRE DE BOUTEILLES DISPONIBLES** : 8000

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER  
30 Rue du Général Koenig  
51130 VERTUS - BLANCS COTEAUX  
Région : Côte des Blancs  
03.26.52.12.41 - guy.larmandier@orange.fr

Contact :  
François LARMANDIER  
Gérant

BDB 39  
Envoi de visuel par mail sur demande

Si vous sélectionnez cette cuvée, nous vous remercions de citer « Champagne de Vignerons »  
Crédit photo « Champagne de Vignerons »

