

Variedades

100 % Chardonnay

Origen

Francia, Champagne, Côte des Blancs, Vertus

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas en barricas, fudres y depósitos de acero inoxidable, 12 meses de reposo antes de la segunda fermentación alcohólica

Crianza

2-3 años en botella sobre sus lías, degüelle 6 meses antes de la comercialización, dosificado a 3gr/L

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Fino y elegante

También aparece en:

Precio: Más de 50€



LARMANDIER-BERNIER LATITUDE EXTRA BRUT

LARMANDIER - BERNIER, Côte des Blancs,
Vertus

27001 75 CL
27001 MAGNUM

40% de vinos procedentes de la reserva perpetua de la bodega iniciada en 2004. Se elabora exclusivamente a partir de Chardonnays procedentes de la misma «latitud»: el sur de Vertus. Un terruño generoso y uvas recogidas en su punto óptimo de madurez.