



LARMANDIER-BERNIER

Die Chardonnay-Champagner von den kargen, weißen **Kreideböden der Côtes des Blancs** stehen für einzigartige Brillanz, klar definierte Struktur und animierende Frische. Über 95% der Anbaufläche sind hier mit dieser Rebsorte bestockt, fast alle Weine werden als Blanc de Blancs vinifiziert. Seit dem 18. Jahrhundert baut die Familie Larmandier hier Trauben an und bewirtschaftet mittlerweile **17 Parzellen in unterschiedlichen Gemarkungen** dieses berühmten Gebietes. Das Familienweingut zählt spätestens seit der Übernahme von **Sophie und Pierre** im Jahre 1988 und der damit einhergehenden organischen **Umstellung auf biodynamische Wirtschaftsweise** (seit 1999!) als eines der besten des gesamten Gebietes. Seit 2017 werden sie von ihrem





CHAMPAGNE CHARACTERS

Sohn Arthur unterstützt - fundiertes Wissen und langjährige Erfahrung wird so mit neuen Ideen und Erkenntnissen ergänzt.

Die **Dosage** wird **bewusst niedrig** gehalten um das ausdrucksstarke Grundgerüst der Champagner nicht zu kaschieren, fast alles wird im **großen Holz** ausgebaut (man arbeitet eng mit der renommierten **Stockinger** Käferei aus Ybbs zusammen) und stets spontan vergoren. Es finden weder Filtration noch Schönung statt, man legt größten Wert auf gesunde Weingärten, perfekt gereifte, gesunde Trauben sowie handwerkliches Arbeiten. Dies alles führt dazu dass die Champagner der drei zu den **Aushängeschildern des Gebietes** gehören wenn es um **Reintönigkeit, Charakter und höchste Qualität** geht.

FACTS: R.M., Vertus, Côte de Blancs, 16 ha, 130.000 Fl/Jahr, 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Latitude Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Dosage 4g/l
min. 2 Jr. Flaschenreife
40% Reserve
Perpetuelle Start 2004
Spontangärung im
großen Holz
(Stockinger)

Longitude Blanc de Blancs Premier Cru

100% Chardonnay
Dosage 3g/l
40% Reserve
Perpetuelle
Spontangärung im
großen Holz
(Stockinger)
min. 2 Jr. Flaschenreife

Terre de Vertus Non Dosé Premier Cru Millésime

100% Chardonnay
Dosage 0g/l
Parzelle "Les Barillers"
nördlich von Vertus
Spontangärung
im großen Holz
(Stockinger),
min. 5 Jr. Flaschenreife



Rosé de Saignée Premier Cru

90% Pinot Noir
10% Pinot Gris
Dosage 2g/l
Parzelle südlich von
Vertus
Alte Reben
Spontangärung –
teilweise im Betonei

Vieille Vigne du Levant Grand Cru Millésime

100% Chardonnay
Dosage 2g/l
Einzellage „Bourron
du Levant“ bei
Cramant
Alte Reben
Min. 7 Jr.
Flaschenreife

Rosé de Maturation Premier Cru Millésime

100% Pinot Noir
Dosage 3g/l
40% Gärung und
Ausbau im Holz
6 Jahre Flaschenreife



CHAMPAGNE
CHARACTERS

**Les Chemins
d'Avize Grand
Cru Millésime**

100% Chardonnay
Dosage 2g/l
Alte Reben
Spontangärung im
Holz (Stockinger)
5 Jahre Flaschenreife