



## 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



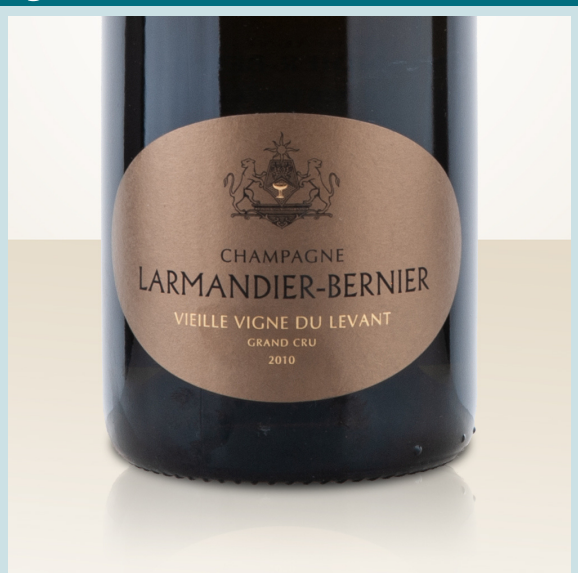


# CHAMPAGNE CHARACTERS

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