

Champagne  
**Larmandier Père et Fils**

## **BRUT EXTRA BLANC DE BLANCS • 1<sup>er</sup> CRU**



### **ASSEMBLAGGIO**

100% Chardonnay di Cuis 1<sup>er</sup> Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Il Brut Extra 1<sup>er</sup> Cru è una nuova cuvée nata per soddisfare una clientela di amatori. La tendenza attuale è infatti quella di preferire Champagne pas dosé (Brut Nature) o a basso dosaggio (Extra Brut)

Si tratta di una versione della cuvée Brut n° 1 con un minor dosaggio. Per avere uno Champagne naturalmente equilibrato, viene prolungata di due anni la permanenza sui lieviti.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

### **VINIFICAZIONE**

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 48 a 54 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (4,0 gr / l di zucchero).