



Champagne
Larmandier Père et Fils

ROSÉ & BLANC • 1^{er} CRU BRUT



ASSEMBLAGGIO

92,5% Chardonnay (Côte des Blancs) e 7,5% Pinot Noir (Bouzy e Cumières).

Champagne Rosé & Blanc unisce ai grandi Chardonnay dai migliori terroir della Côte des Blancs una punta di Pinot Noir per aggiungere una nota nuova e fruttata senza perdere la proverbiale pulizia, freschezza e eleganza degli Champagne Larmandier Père et Fils. Molto atipico come rosé champenois, dopo note di frutti rossi, a dominare è comunque l'espressione di uno Champagne Blanc de Blancs.

Le uve Chardonnay provengono per la maggior parte dai Grand Cru di Chouilly (Montaigu e Ronds Buissons), Oger e Cramant (Bateau e Gromonts) e dai 1^{er} Cru di Cuis (Croix-Blanche) e Vertus (Faucherets e Justices).

Le uve Pinot Noir provengono in gran parte dal Grand Cru di Bouzy e per una quota residuale dal 1^{er} Cru di Cumières.

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)
- rosé d'assemblaggio
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 18 a 30 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (5,0 gr / l di zucchero)