

# CHAMPAGNE LARMANDIER- BERNIER BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE

**Robert Parker – The Wine Advocate**

De la couleur d'un jus d'orange sanguine, Le Rosé de Saignée Premier Cru est l'un des vins les plus profonds que j'aie dégustés. Ce champagne puissant répand en bouche d'éclatants fruits rouges rappelant un chambolle-musigny par sa luxuriance, mais étayé par une structure sérieuse. Absolument irrésistible, il est fort d'une richesse et d'un éclat renversants, déployant vague après vague arômes et saveurs, jusque dans sa longue finale extrêmement cossue. Ce champagne peut être servi sur n'importe quel plat qui accompagnerait un grand cru de Bourgogne mais, comme tous les grands vins du monde, toutes les occasions seront bonnes. Avec ce vin monumental, Larmandier-Bernier redéfinit totalement ce que peut être un rosé.

**Vinous – Antonio Galloni – score 95/100**

A standout in this range, the NV (2014) Extra Brut Rosé de Saignée Grand Cru is gorgeous, even if it is quite a bit lighter in color and style than was common in the past. Shorter maceration yields a Rosé built on energy and crystalline tension. Cranberry, mint, chalk, game and smoke infuse this super-expressive and hugely pleasing Champagne from Pierre and Sophie Larmandier. Disgorged: April 2017. Dosage is 3 grams per liter.



## WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres\*

**Inschrijven**

