Larmandier-Bernier

Terre de Vertus Premier Cru Blanc de Blancs Brut Nature

, 750 ml

France,

9920503066

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Da er am zweiten Tag der Öffnung noch besser schmeckt, als frisch geöffnet, kann man ihn in eine schmale Karaffe dekantieren.

Champignonköpfe mit Mandeln, Kerbel und Champignonmousse gefüllt mariniert mit Arganöl (vegan)

Entenbrust mit Wacholder Quitten und Selleriepüree

Steinbutt mit Seeigel-Champagnersauce

Tasting review

by Christina Hilker on 09.10.2025

Farbe/Aussehen:
Funkelndes; leuchtendes Goldgelb/Lebendiges und feinperliges Mousseux.

Nase:
Der 2017er Terre de Vertus Non Dosé zeigt sich frisch geöffnet sehr kompakt und etwas verschlossen, sein Aroma ist gänzlich von steinigen und mineralischen Komponenten geprägt. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt dringen fruchtige Noten von fester Birne, Quitte, Apfel und etwas Waldhimbeere hervor, begleitet von Weißdorn und Holunderblüte. Über allem schwebt bei diesem kraftvollen Champagner der Duft nach Meer und Muschelschalen und Sojasauce, Umami pur!

Gaumen:
Straff und markant zeigt er sich am Gaumen. Ein Champagner der den Gaumen mit seiner charaktervollen Struktur herausfordert und sich vortrefflich als Apéritif, besonders in der kühleren Jahreszeit eignet. In Begleitung von feinen Speisen läuft er zur Hochform auf.