



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru Saint-Vincent 2012

Prestige-Cuvée, die nur in Top-Jahren produziert wird und 12 Jahre auf der Hefe liegt, bevor sie auf den Markt kommt. Im Glas sehr elegante feine Perlage. Die Nase zeigt sich rassig, mit buttrigen Noten von warmem Brioche und der aussergewöhnlichen Frische des Chardonnay. Am Gaumen erfreuen uns Noten von flambierter Ananas. Saint-Vincent ist aussergewöhnlich und unglaublich ausgewogen - ein versteckter Schatz!

Produzent	Legras R & L
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2012
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	9° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321045
Passt zu	Trüffel, Kalbfleisch, Krustentieren, Meeresfrüchten, Fisch, Apéro



Vinifikation

R&L Legras verwendet kein Holz, sondern erlaubt dem Wein eine vollständige Maischegärung. Auf der Hefe während 12 Jahren. Die Dosage beträgt 4g/L.

Terroir

Die Côte des Blancs ist die Wiege des Chardonnay. Die Kreideböden, die wahre Wasser- und Wärmespeicher sind, sind hier der beste Freund des Winzers.

Geschichte





Das Weingut RL Legras wurde 1808 von Honoré Legras gegründet und ist seither in Familienbesitz. Julien Barbier führt das Champagnerhaus mit 6 Hektar in der 6. Generation. Alle Trauben stammen aus den Grand Cru Lagen in Chouilly. Diese Cuvée wurde benannt nach dem Schutzpatron der Winzer.

