



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Legras Blanc de Blancs Brut präsentiert sich im Glas mit zitronengelben Reflexen und einer feinkordeligen Perlage. In der Nase ist er voller Frische und es entfaltet sich der Duft von Zitrone und Grapefruit. Am Gaumen lebendig und von süßem gelben Fruchtfleisch (Pfirsich), geprägt.

Produzent	Legras R & L
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	9° - 10°
Lagerfähigkeit	6 Jahre
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	501760
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Fisch, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 91/100



Vinifikation

R&L Legras verwendet kein Holz, sondern erlaubt dem Wein eine vollständige Maischegärung. Dieser Non Vintage Brut lagert während 36 Monaten im Keller, bevor er auf den Markt kommt. Die Trauben stammen ausschliesslich aus Grand Cru Lagen in Chouilly. Die Dosage beträgt 7g/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 15 Hektar in der 6. Generation. Das Markenzeichen dieses Champagners ist nebst seiner grossartigen Frische auch der rote Flaschenboden, gleich einem Schuh von Christian Louboutin.

