



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

Cuvée de prestige produite uniquement dans les meilleures années et qui reste 12 ans sur lies avant d'être commercialisée. Dans le verre, perlage fin très élégant. Le nez se montre racé, avec des notes beurrées de brioche chaude et la fraîcheur exceptionnelle du chardonnay. En bouche, des notes d'ananas flambé nous réjouissent. Saint-Vincent est exceptionnel et incroyablement équilibré - un trésor caché !

Producteur	Legras R & L
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2012
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	9° - 10°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321045
Accord mets et vins	Truffes, Veau, Crustacés, Fruits de mer, Poisson, Apéritif



Vinification

R&L Legras n'utilise pas de bois, mais permet au vin de faire une macération complète. Sur lies pendant 12 ans. Le dosage est de 4g/L.

Terroir

La Côte des Blancs est le berceau du chardonnay. Les sols crayeux, véritables réservoirs d'eau et de chaleur, sont ici les meilleurs amis du vigneron.





Histoire

Le domaine RL Legras a été fondé en 1808 par Honoré Legras et est depuis lors une propriété familiale. Julien Barbier dirige la maison de champagne de 6 hectares depuis six générations. Tous les raisins proviennent des vignobles Grand Cru de Chouilly. Cette cuvée a été nommée d'après le patron des vignerons.

