



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée Parcellaire Sorangean 2018

Dans le verre, jaune pâle avec des reflets dorés. Des arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et des notes minérales. Cette cuvée limitée à 4000 bouteilles se distingue par sa fraîcheur et sa vivacité. La finale est longue et élégante. Un champagne parfait pour les amateurs de Blanc de Blancs pour de grands moments !

Producteur	Legras R & L
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321046
Accord mets et vins	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 5 ans. Le dosage est de 5g/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.

