



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Legras Blanc de Blancs Brut se présente dans le verre avec des reflets jaunes citron et un perlage finement cordé. Au nez, il est plein de fraîcheur et des senteurs de citron et de pamplemousse se développent. En bouche, il est vif et marqué par la douceur des fruits jaunes, comme la pêche blanche.

Producteur	Legras R & L
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	9° - 10°
Conservation	6 années
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	501760
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson, Apéritif
Avis	Robert Parker 91/100



Vinification

R&L Legras n'utilise pas de bois, mais permet au vin de faire une macération complète. Ce Brut Non Vintage est conservé en cave pendant 36 mois avant d'être commercialisé. Les raisins proviennent exclusivement de terroirs Grand Cru à Chouilly. Le dosage est de 7g/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 est la sixième génération à diriger cette maison de champagne de 15 hectares. La marque de fabrique de ce champagne est, outre sa grande fraîcheur, le fond rouge de la bouteille, comme une chaussure de Christian Louboutin.

