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

Cuvée di prestigio che viene prodotta solo nelle annate migliori e che viene lasciata riposare sui lieviti per 12 anni prima di essere immessa sul mercato. Molto elegante, perlage fine nel bicchiere. Al naso è vivace, con note burrose di brioche calda e l'eccezionale freschezza dello Chardonnay. Note di ananas flambé deliziano il palato. Saint-Vincent è eccezionale e incredibilmente equilibrato: un tesoro nascosto!

Produttore	Legras R & L
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2012
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	9° - 10°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321045
Adatto a	Tartufo, Carne di vitello, Crostacei, Frutti di mare, Pesce, Aperitivi

Vinificazione

R&L Legras non utilizza il legno, ma lascia che il vino fermenti completamente sulle bucce. Sui lieviti per 12 anni. Il dosaggio è di 4 g/L.

Terroir

La Côte des Blancs è la culla dello Chardonnay. I terreni gessosi, veri e propri serbatoi di acqua e calore, sono i migliori amici del viticoltore.

Storia

La cantina RL Legras è stata fondata nel 1808 da Honoré Legras e da allora è a conduzione familiare. Julien Barbier è la sesta generazione a gestire la casa di champagne di 6 ettari. Tutte le uve provengono dai vigneti Grand Cru di Chouilly. Questa cuvée prende il nome dal santo patrono dei viticoltori.