



Champagne Legras Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Dieser lebhafte Blanc de Blancs Grand Cru wird Liebhaber für geringe Dosage begeistern. Im Glas von goldenem Glanz. Ein lebhafter Champagner mit einer sehr feinen Perlage. Herrlich harmonisch am Gaumen mit Aromen von weissem Weinbergpfirsich. Die Reinheit und Mineralität widerspiegelt in völliger Klarheit das Terroir von Chouilly.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Legras R & L |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.0 % |
| Trinktemperatur | 9° - 10° |
| Lagerfähigkeit | 3 Jahre |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321041 |
| Passt zu | Krustentieren, Meeresfrüchten, Fisch, Apéro |



Vinifikation

R&L Legras verwendet kein Holz. Dieser Non Vintage Extra Brut lagert während 36 Monaten im Keller, bevor er auf den Markt kommt. Die Dosage beträgt 4g/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 6 Hektar in der 6. Generation. Alle Trauben stammen aus den Grand Cru Lagen in Chouilly.

