



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru Sorangean 2018

Im Glas von blassem Gelb mit goldenen Reflexen. Delikate Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und mineralischen Noten. Die auf 4000 Flaschen limitierte Cuvée zeichnet sich durch ihre Frische und Lebendigkeit aus. Der Abgang ist lang anhaltend und elegant. Ein perfekter Champagner für Liebhaber von Blanc de Blancs für grossartige Momente!

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Legras R & L |
| Kategorie | Champagner |
| Land | Frankreich |
| Region | Champagne |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.0 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321046 |
| Passt zu | Krustentieren, Meeresfrüchten, Fisch, Apéro |



Vinifikation

R&L Legras verwendet kein Holz.. Auf der Hefe während 5 Jahren. Die Dosage beträgt 5g/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.

