



Champagne Legras Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Ce Blanc de Blancs Grand Cru vif ravira les amateurs de faibles dosages. Dans le verre, il a un éclat doré. Un champagne vif avec un perlage très fin. Magnifiquement harmonieux en bouche avec des arômes de pêche de vigne blanche. La pureté et la minéralité reflètent en toute clarté le terroir de Chouilly.

Producteur	Legras R & L
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	9° - 10°
Conservation	3 années
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321041
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson, Apéritif



Vinification

R&L Legras n'utilise pas de bois. Ce Non Vintage Extra Brut est conservé en cave pendant 36 mois avant d'être commercialisé. Le dosage est de 4g/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.

