



## 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. 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.

