



Champagne Legras Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Questo vivace Blanc de Blancs Grand Cru piacerà agli amanti del basso dosaggio. Lucentezza dorata nel bicchiere. Uno champagne vivace con un perlage molto fine. Al palato è meravigliosamente armonioso, con sapori di pesca bianca di vigna. La purezza e la mineralità riflettono il terroir di Chouilly con assoluta chiarezza.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Legras R & L |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 9° - 10° |
| Invecchiamento | 3 anni |
| Vitigni | Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321041 |
| Adatto a | Crostacei, Frutti di mare, Pesce, Aperitivi |



Vinificazione

R&L Legras non utilizza il legno. Questo Non Vintage Extra Brut viene affinato in cantina per 36 mesi prima di essere immesso sul mercato. 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.

