



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.

