



Champagne Legras Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

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.

