Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru Sorangean 2018

Giallo pallido nel bicchiere con riflessi dorati. Delicati aromi di agrumi, fiori bianchi e note minerali. La cuvée, limitata a 4000 bottiglie, è caratterizzata da freschezza e vivacità. Il finale è lungo ed elegante. Uno champagne perfetto per gli amanti del Blanc de Blancs per i grandi momenti!

Produttore	Legras R & L
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321046
Adatto a	Aperitivi, Pesce, Frutti di mare, Crostacei

Vinificazione

R&L Legras non utilizza il legno. Sui lieviti per 5 anni. Il dosaggio è di 5 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.