



Champagne Legras Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Legras Blanc de Blancs Brut si presenta nel bicchiere con riflessi giallo limone e un perlage finemente accordato. Al naso, è pieno di freschezza e si dispiega il profumo di limone e pompelmo. Il palato è vivace e caratterizzato da una dolce polpa di frutta gialla, come la pesca bianca.

Produttore	Legras R & L
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	9° - 10°
Invecchiamento	6 anni
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	501760
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Robert Parker 91/100



Vinificazione

R&L Legras non utilizza il legno. Questo Brut Non Vintage viene affinato in cantina per 36 mesi prima di essere immesso sul mercato. Le uve provengono esclusivamente da vigneti Grand Cru di Chouilly. Il dosaggio è di 7 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 con 15 ettari. Il marchio di fabbrica di questo champagne, oltre alla sua grande freschezza, è il fondo rosso della bottiglia, come una scarpa di Christian Louboutin.

