

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES, NOTRE FAMILLE TRAVAILLE AVEC MINUTIE L'EMBLÈME DE NOTRE MAISON. NOUS AVONS TRANSFORMÉ UN GRAND CÉPAGE EN VÉRITABLE JOYAU. PARTIELLEMENT VINIFIÉ EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS JAUNES, D'AGRUME ET DE BRIOCHE S'ALLIENT POUR LIVRER UN VIN GÉNÉREUX, RICHE ET ÉQUILIBRÉ.

## MONOGRAPHIE BRUT

pur Chouilly

### ROBE

or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.

### NEZ

Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche

### BOUCHE

Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.

### CÉPAGE

100 % Chardonnay Chouilly

### VIGNOBLE

80 % Les Partelaines - 20 % Montaigu



### NOUVELLE RÉCOMPENSE

- Guide Dussert-Gerber 2019

Champagne de caractère, profondément racé et exprimant la formidable concentration du millésime

### ACCORDS

- Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
- Œuf poché et crème d'asperge
- Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat
- Pavé de dos de cabillaud au beurre breton
- Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle
- Beignets de gambas et légumes
- Filet de bar sur une marinère de coquillages, sauce Champagne
- Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon
- Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillos, citron et ciboulette
- Crottin de chèvre fondant
- Saint-Félicien