

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

CUVÉE HORS NORME ET DÉCALÉE, BLACK JACKETS\* S'ADRESSE À TOUS LES PASSIONNÉS DE GROSSES CYLINDRÉES. NÉ DE LA RENCONTRE DU PINOT NOIR ET DU MEUNIER D'ÉPERNAY ET MOUSSY, CE BLANC DE NOIRS VOUS DÉLIVRE UNE CUVÉE RICHE, AUX NOTES DE FRUITS GROQUANTS. ENJÔLEUR, CANAILLE, CE VIN DE CHAMPAGNE AUX FRAGRANCES DE CASSIS ET DE VIOLETTE S'ADRESSE À TOUS LES AMOUREUX DE L'ASPHALTE.

## BLACK JACKETS

MILLESIME 2014

### ROBE

Or jaune, reflets jaune paille. Bulles très fines et vives. Collerette délicate.

### NEZ

Concentré, flatteur, violette, rose, abricot, prune, figue puis cassis, chèvrefeuille, mûre, pomelo

### BOUCHE

matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Consistance fruitée. Vinosité. Bien équilibré. Dosage soigné.

### GÉPAGES

80 % Pinot Noir – 20 % Meunier

### VIGNOBLES

Epernay – Moussy



### RECOMPENSES

Vert de Vin 2021 : 91-92 / 100

Elle A Table : best of bulles 2020

Wine Enthusiast 2020 : 93/100



Champagne puissant, élégant et généreux

Bouteille numérotée, vendue à l'unité, en boîte métal

### ACCORDS

Saumon gravlax et crème de betterave rouge  
Pavé de maigre et caviar d'aubergines  
Foie gras et gelée de coing-ananas  
Salade de lentillons, vinaigre de framboise, jambon cru et espuma de violette  
Œuf de poule mollet, mousseux de petits pois, chips de jambon ibérique  
Carré de cochon laqué au miel et pommes grenailles fondantes  
Volaille de Challans, écrasé de pomme ratte au beurre poivré  
Fines tranches de magret de canard grillé, purée fine de vitelotte  
Emincé de filet de canard, sauce crémée à la violette poivrée.  
Carré d'agneau aux herbes  
Cannelloni de chèvre frais aux raisins et à l'ananas