

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

EXCLUSIVEMENT COMPOSÉ DE  
CHARDONNAY DE CHOUILLY, NOTRE  
MILLÉSIME 2011 GRAND CRU BLANC  
DE BLANCS OFFRENT UNE  
TRAVERSÉE DANS LE TEMPS, UN  
VOYAGE SUR NOS TERRES, EN 2011.



Nous suggérons une dégustation réalisée à partir d'une température de 9 °C, dans un verre élancé et galbé, au moment où vous le souhaitez

## IDEE DE VOYAGE MILLÉSIME 2011

pur Chouilly

### ROBE

Lumineuse, satinée, fluide.  
Couleur or jaune pâle – reflets jaune vif et profonds.  
Annonce un vin frais et nuancé.

### NEZ

Frais et élégant, avec des notes iodées, de citron confit et de fleurs : aubépine, mimosa, acacia, rose.  
Après aération : pêche de vigne, poire, amande, craie fine, compote de coing, verveine, avec des accents mentholés.

### BOUCHE

Effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée légèrement zestée.

En milieu de bouche, minéralité crayeuse, salinité iodée, avec une grande délicatesse dans la longueur.  
Finale suave et équilibrée avec les substances fruitées et minérales en fusion.

### CÉPAGE

100 % Chardonnay

### VIGNOBLE

Chouilly

### ACCORDS

Carpaccio de cabillaud fumé, condiments au guacamole et cream-cheese  
Saumon d'Ecosse fumé, mousse de céleri cuit au foin et biscuit sarrasin  
Langoustines rafraîchies à la réglisse, mousseline de panais  
Omble-chevalier braisé au Champagne, pomme vapeur et légumes, sauce beurre blanc  
Filet de daurade royale cuit sur la peau, julienne de légumes  
Risotto de homard bleu  
Saint-pierre meunière, légumes de saison cuits dans une nage au yuzu  
Œuf nacré aux girolles, bouillon de poule au foie gras  
Fraîcheur de tomates anciennes, burrata siphon, sirop de petits pois  
Tête de moine, chèvre aux algues  
Mousse matcha, panais caramélisé et granité combava