

# 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. VINIFIÉ PARTIELLEMENT EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS BLANCS, D'AGRUMES CONFITS ET DE BEURRE SE SUCCÈDENT POUR OFFRIR INTENSITÉ, COMPLEXITÉ ET PROFONDEUR À CETTE CUVÉE NON DOSÉE.

## MONOGRAPHIE BRUT NATURE

pur Chouilly

<b>ROBE</b>	or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.
<b>NEZ</b>	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
<b>BOUCHE</b>	Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée.
<b>CÉPAGE</b>	100 % Chardonnay Chouilly
<b>VIGNOBLE</b>	80 % Les Partelaines - 20 % Montaigu



### RECOMPENSE

- Vertdevin France : 88/100

### 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 marinière 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

Champagne non dosé