



PIERRE LEGRAS

BLACK JACKETS  
CHAMPAGNE  
PIERRE LEGRAS  
MA TERRE EST MON ROYAUME -  
À CHOUILLY -

CHAMPAGNE  
PIERRE LEGRAS  
- MA TERRE EST MON ROYAUME -  
- À CHOUILLY -

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

## BLACK JACKETS

MILLESIME 2015

BOUTEILLE NUMEROTEE EN BOITE METAL

CÉPAGES	50 % Pinot Noir – 50 % Meunier
VIGNOBLES	Epernay – Moussy
TIRAGE	Avril 2016
DEGORGEMENT	Novembre 2020
DOSAGE	5,6 g/l sucre

Le Champagne arbore une robe de caractère à l'aspect satiné et assez fluide, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille. Il est animé par des bulles très fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez se montre concentré et flatteur, exprimant des parfums de violette et de rose capiteuse mêlés à des odeurs d'abricot, de prune, de figue. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de cassis, de chèvrefeuille, de mûre, de fleur d'oranger, de pomelo, de fraise des bois, de réglisse.

Le contact dans le palais est riche et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argileuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la patine et renforce la sensation de gourmandise. L'ensemble montre à la fois de la consistance fruitée, de la vinosité et un équilibre maintenu par un dosage soigné. La finale se veut plus riche, puissante et réglissée.

La cuvée **Black Jackets Blanc de Noirs** est un Champagne puissant offrant une bonne cylindrée, sans oublier son élégance et sa générosité. Nous suggérons une dégustation réalisée à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne jusqu'à une température de 14°C. Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

- 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

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS - 28, rue de Saint Chamand - 51530 Chouilly - France

+33(0)326 563 097 - [contact@champagne-pierre-legras.com](mailto:contact@champagne-pierre-legras.com)

[www.champagne-pierre-legras.com](http://www.champagne-pierre-legras.com)

Instagram: [champagne.pierre.legras](https://www.instagram.com/champagne.pierre.legras)

Twitter : [@chpierrelegras](https://twitter.com/chpierrelegras)

Facebook: [champagnepierrelegras](https://www.facebook.com/champagnepierrelegras)