

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

EXCLUSIVEMENT ÉLABORÉE À PARTIR DE CHARDONNAY, COSTE BEERT EST LA DÉFINITION D'UN GRAND BLANC DE BLANCS. À L'IMAGE DE CE MONT QUI DOMINE TOUS LES AUTRES, LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE NOTRE MAISON RÈGNE EN MAÎTRE SUR LE VILLAGE DE CHOUILLY.

CUVÉE MONO-CÉPAGE, ELLE EST LA PLUS PURE EXPRESSION DE NOTRE GRAND CRU ; MINÉRALE ET COMPLEXE, GÉNÉREUSE ET EMPREINTE DE PRÉCISION.



DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Divinguide Denmark : 90/100
- Gault & Millau 2024 : 92/100
- Gault & Millau 2023 : 16/20
- Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ***
- Gault & Millau 2022 : 15/20
- Guide Melendo, Espagne : 92/100
- Wine Enthusiast 2020 : 90/100
- Terre de Vins Décembre 2019 : dans les 8 pépites des Blanc de Blancs de Champagne

COSTE BEERT

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

pur Chouilly

ROBE

Or pâle, reflets verts. Bulles très fines, cordon élégant

NEZ

Bergamote, chèvrefeuille, agrume, tendu, minéral, silex, complexe, brioché, tonique, délicat

BOUCHE

Attaque fraîche, pamplemousse, agrumes bien mûrs, notes grillées, amande.
Grande longueur, belle puissance.
Vin fin, élégant, frais.

GÉPAGE

100 % Chardonnay

VIGNOBLE

Chouilly

ACCORDS

Tartare de poisson, coquillages et crustacés, poissons grillés. Viandes blanches. Fromages jeunes à pâte cuite (parmesan, comté, beaufort, abondance). Cuisine thaï *sucré-salé*. Cuisine japonaise. Sushis. Makis d'écrevisses. Asperges.

Un vin de tous les instants...

Disponible en 37.5, 75, 150 et 600 cl