

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

INSPIRÉE DE LA RIVIÈRE ÉPONYME QUI SILLONNE NOS TERROIRS DE CHAMPAGNE, DÉA MATRA EST UNE CUVÉE ROSÉ D'UNE GRANDE INTENSITÉ. CONFLUENCE DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR, ELLE EST L'EXPRESSION DE LA RICHESSE ET DE L'ÉLÉGANCE DU TERROIR GRAND CRU DE CHOUILLY. ELLE VOUS PLONGE DÉFINITIVEMENT DANS UN UNIVERS GASTRONOMIQUE.

Déa Matra : divinité gauloise en référence à la rivière Marne considérée comme une déesse.



DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ***
- Wine Enthusiast 2020 : 93/100

La cuvée Déa Matra Chouilly Grand Cru Rosé est un Champagne distingué qui s'écoule dans le palais avec minéralité et de l'aisance.

DEA MATRA

Rosé Grand Cru 100 % Chouilly

ROBE

rose framboise. Reflets rose saumoné. Bulles très fines et vives. Collerette délicate

NEZ

Fruité et minéral. Framboise, cerise, groseille, craie caillouteuse. Puis fraise des bois, citron, pomelo, raisins frais, avec des parfums élégants d'acacia, de rose fraîche, de pivoine.

BOUCHE

Souple et frais, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de pomelo. Minéralité crayeuse intense qui confère de la franchise, de la salinité iodée. Cuvée équilibrée entre fraîcheur et fruité dans une élégance crémeuse et mentholée.

CÉPAGES

86 % Chardonnay – 14 % Pinot Noir

BASE

60 % 2016 - 40 % vins de réserve

VIGNOBLES

Chouilly

ACCORDS

- Toast de rillettes de saumon au poivre de Timut
- Tartare de saumon aux baies roses
- Ceviche de calamars
- Sole servie avec légumes rôtis et beurre blanc
- Papillote grillée de rouget et petits légumes
- Linguini de la mer - Lasagnes
- Tomates cerise, feta et tagliatelles de courgettes confites à l'huile d'olive.
- Brochette de feta et tomate confite au basilic
- Linguini aux légumes et sauce pistou rouge
- Légumes grillés, tomate et mesclun
- Fromage frais fouetté et grapillon de groseilles fraîches - Chabichou