

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

EXCLUSIVEMENT COMPOSÉ DE  
CHARDONNAY DE CHOUILLY, NOTRE  
MILLÉSIME 2013 GRAND CRU BLANC  
DE BLANCS OFFRENT UNE  
TRAVERSÉE DANS LE TEMPS, UN  
VOYAGE SUR NOS TERRES, EN 2013.

## IDEE DE VOYAGE MILLÉSIME 2013

LIEUDIT « DERRIERE PARTELAINE »  
pur Chouilly

### ROBE

or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.

### NEZ

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

### BOUCHE

Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.

### CÉPAGE

100 % Chardonnay Chouilly

### VIGNOBLE

100 % Derrière Partelaine. Vignes de 1947

### VINIF.

50 % vinifiés en fût de chêne



### 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 marinère 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

**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**