

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

CUVÉE HORS NORME ET DÉCALEÉE, BLACK JACKETS*
S'ADRESSE À TOUS LES PASSIONNÉS DE GROSSES
CYLINDRÉES. NÉ DE LA RENCONTRE DU PINOT NOIR ET
DU MEUNIER D'ÉPERNAY ET MOUSSY, CE BLANC DE
NOIRS VOUS DÉLIVRE UNE CUVÉE RICHE, AUX NOTES
DE FRUITS CROQUANTS. ENJÔLEUR, CANAILLE, CE VIN
DE CHAMPAGNE AUX FRAGRANCES DE CASSIS ET DE
VIOLETTE S'ADRESSE À TOUS LES AMOUREUX DE
L'ASPHALTE.

BLACK JACKETS MILLESIME 2016

ROBE

Or jaune, reflets jaune paille.
Bulles très fines et vives. Collerette délicate.

NEZ

Concentré, flatteur, violette, rose,
abricot, prune, figue puis cassis,
chèvrefeuille, mûre, pomelo

BOUCHE

matière fruitée pulpeuse et
enrobée, soutenue par une acidité
de pomelo et de fruits charnus.
Consistance fruitée. Vinosité.
Bien équilibré. Dosage soigné.

CÉPAGES

78 % Pinot Noir – 22 % Meunier

VIGNOBLES

Epernay – Moussy

ACCORDS

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 puissant,
élégant et généreux

