

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

CUVÉE HORS NORME ET DÉCALÉE, 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



Champagne puissant,
élégant et généreux



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

Bouteille numérotée, vendue à l'unité, en boîte métal