

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.



COSTE BEERT

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

pur Chouilly

ROBE

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

NEZ

Elégant et précis. Citron, poire, pêche blanche, tilleul, anis, verveine, menthe poivrée, infusions, miel d'acacia, brioche, noisette, nougat

BOUCHE

Souple, effervescence crémeuse. Matière fruitée pulpeuse, veloutée, saline. Acidité citronnée, fraîche. Finale fondu et fruitée. Vin fin, élégant, frais, rond, pulpeux, salin.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

VIGNOBLE

Chouilly

ACCORDS

Tajine de daurade au citron confit et coriandre

Filet de sandre ou de Saint Pierre sauce Champagne.

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