

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES, NOTRE FAMILLE TRAVAILLE AVEC MINUTIE L'EMBLÈME DE NOTRE MAISON. NOUS AVONS TRANSFORMÉ UN GRAND CÉPAGE EN VÉRITABLE JOYAU. VINIFIÉ PARTIELLEMENT EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS BLANCS, D'AGRUMES CONFITS ET DE BEURRE SE SUCCÈDENT POUR OFFRIR INTENSITÉ, COMPLEXITÉ ET PROFONDEUR À CETTE CUVÉE NON DOSÉE.

MONOGRAPHIE BRUT NATURE

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.

BASE

100 % Chardonnay Chouilly
63 % base 2017 et 37 % réserve
perpétuelle 2007 à 2016
30 % vinifiés en fûts de chêne
Dosage : 0 g/l sucre



Champagne non dosé



ACCORDS

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
Aiguillette de Saint Pierre, sauce au beurre
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 marinière 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