

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. PARTIELLEMENT VINIFIÉ EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS JAUNES, D'AGRUME ET DE BRIOCHE S'ALLIENT POUR LIVRER UN VIN GÉNÉREUX, RICHE ET ÉQUILIBRÉ.

MONOGRAPHIE BRUT

pur Chouilly

ROBE

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

NEZ

Citron, craie, noisette, miel d'acacia, réglisse Carensac, poire, giroblée, anis, rose fraîche.

BOUCHE

Nette et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Matière fruitée pulpeuse, délicate et veloutée, soutenue par une acidité citronnée. Finale croquante et saline.

BASE

100 % Chardonnay Chouilly (Partelaine/Montaigu)
73 % base 2018 et 27 % réserve
perpétuelle 2007 à 2017
53 % vinifiés en fûts de chêne
Dosage : 5 g/l sucre



**Champagne de caractère,
profondément racé.**



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 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