

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	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. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.
CÉPAGE	100 % Chardonnay Chouilly
VIGNOBLE	80 % Les Partelaines - 20 % Montaigu



DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Wine Enthusiast 2020 : 91/100
- Concours Bacchus, Espagne, 2019 : médaille d'or
- Bettane & Dessauve 2018 : 15,5 / 20
- Wine Spectator 2017 : 92/100
- V&TA Vins & Terroirs Belgique : 16/20

Champagne de caractère, profondément racé et exprimant la formidable concentration du millésime

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 marinère 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