

DRINKS.

Legras Blanc de Blancs Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500615
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Pierre Legras, 28 Rue de Saint-Chamand, FR-51530 Chouilly
Marque	Pierre Legras
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, un bouquet de pommes, de fleurs, de biscuit et de miel. En bouche, il est frais, minéral et doté d'une fine structure acide.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, veau et bœuf

Description

L'histoire de la famille Legras a commencé dès le 16e siècle, mais elle n'est devenue célèbre qu'en 1808 grâce à Honoré Legras, qui a développé l'un des plus beaux domaines de la Côte des Blancs. Dans cette région champenoise, le Chardonnay - l'un des plus nobles de tous les cépages blancs - a toujours eu la suprématie absolue. L'entreprise familiale en est déjà à sa sixième génération et, au fil des ans, les vignobles de Legras n'ont cessé de s'étendre. Les vins nobles sont vinifiés directement sur le domaine. Le champagne Blanc de Blancs est élaboré à partir de 100% de chardonnay et élevé pendant plus de sept mois en cuve d'acier. Il est recommandé de servir le champagne à une température de 6 à 10° C.