

BRUT NON MILLESIME

Issu du terroir de Chouilly au sol de type calcaire, ce Champagne Brut est élaboré à partir de vins provenant exclusivement de Chardonnay. Ce cépage apporte au Champagne des qualités de fraîcheur, de finesse et d'élégance. Maintenu à 11 °C et vieilli en cave pendant 2 ans, ce vin étonne par sa constance irréprochable gustativement.

Ce Champagne emblématique des plus grands restaurants étoilés Michelin, est devenu la référence des épicuriens, incarnant ainsi l'esprit que reflète la Maison RL Legras. Cette cuvée dévoile une robe aux beaux reflets jaune citron avec une fine effervescence représentant un joli cordon. Le nez, plein de fraîcheur et de vivacité exalte des notes d'agrumes, citron et pamplemousse de dominance. Des arômes que l'on retrouve en bouche par une vivacité à l'attaque pour finir sur la douceur des fruits à chair jaune.

ACCORD METS VINS

Vin d'apéritif par excellence, notre Champagne Brut saura s'associer à des mets différents de par sa fraîcheur et son intensité. RL LEGRAS aime la compagnie d'un plateau de fruits de mer, d'une sole ou d'un homard Breton simplement cuisiné à l'huile d'olive, ainsi qu'une viande rôtie et même quelques desserts.