

SAINT-VINCENT

Grand vin de Champagne, la cuvée Saint-Vincent est née avec le millésime 1964 ; son nom, il le doit au Saint Patron des vigneron. La fête de la Saint-Vincent, le 22 Janvier, est une tradition très ancrée dans le monde viticole, ce jour là, la vie quotidienne s'arrête : aucun vigneron ne songe à aller dans sa vigne et tous, femmes, enfants, amis, participent à la fêtes.

Cette cuvée est sélectionnée à partir de vieilles vignes de Chardonnay de Chouilly, uniquement lorsque Julien BARBIER juge les conditions de maturation exceptionnelles. Le Saint-Vincent se doit d'être le reflet d'une année d'exception en respectant le style, l'allure et l'élégance de la Maison RL Legras.

Seulement 20 années millésimées Saint-Vincent en 46 ans

Au millésime 1964, ont succédé : 1969, 1971, 1973, 1976, 1981, 1983, 1988, 1990, 1996 et 2000.

Les cuvées Saint-Vincent traversent avec aisance les décennies et savent se bonifier avec le temps.

Cette magnifique cuvée millésimée dévoile une belle couleur aux reflets scintillants, pleine de promesses avec une effervescence encore bien présente sous forme de fines bulles.

Le nez gourmand et racé se traduit par des notes beurrées de brioche chaude, et une fraîcheur exceptionnelle due au chardonnay.

Gustativement, on découvre une grande richesse aromatique, de la complexité et un équilibre, signe de cuvées d'exception....

Le palais est sublimé par des notes d'ananas flambés qui donnent une impression de chaleur très agréable.

ACCORDS METS VINS

Cette cuvée Saint-Vincent s'accompagnera volontiers d'un pigeonneau en croûte, d'un turbot Breton ou d'une côte de veau du Limousin.

Truffe & Saint-Vincent forment également un mariage d'exception à célébrer lors d'un moment privilégié.