



## Champagne Blanc de Blancs Brut

Grand Cru, Pierre Legras

Edler Grand Cru für besondere Momente

### Beschreibung:

Der Blanc de Blanc von Vincent Legras stammt aus Lagen mit Grand-Cru-Status. Besonderen Wert legt Legras bei der Herstellung auf einen feinen Terroirausdruck. Ein Champagner von ausserordentlicher Klasse zu einem attraktiven Preis für alle grossen und auch kleinen Feste.

### Degustationsnotiz:

Finessenreicher Duft nach Äpfeln, Blüten, Biscuit und Honig. Im Glas zeigt er sich mit großartiger Finesse, spannender Frische und feinsten Säurestruktur. Vibrierender und rundum trinkanimierender Aperitif-Stil, packende Terroirmineralität und Spannung. Ein hochklassiger Champagner aus einem kleinen und feinem Haus aus gesuchten und wertvollen Grand Cru-Lagen.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Pierre Legras
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 91/100
<b>Herstellung:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	08691--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Blancs Brut**

Grand Cru  
Pierre Legras

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 91/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren