



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



R&L LEGRAS - CHOUILLY - GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Appellation : Champagne AOC

Cépage : 100 % Chardonnay

Région : Champagne

Dégustation : 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.

Accords : RL Legras aime la compagnie des fruits de mer, d'une sole ou d'un homard, simplement cuisiné à l'huile d'olive ainsi qu'une viande rotie ou même quelques desserts.

Producteur : Commencée au 16ème siècle, l'histoire de la famille prend un tournant en 1808 avec Honoré Legras qui développe alors l'un des plus beaux vignobles de la Côte des Blancs. Cette région de Champagne est ainsi nommée en raison du Chardonnay, l'un des plus fins de tous les cépages blancs et qui règne ici en maître. ... Et l'aventure se poursuit désormais, six générations plus tard, dans l'élaboration d'un champagne de haute volée. Aujourd'hui nous avons agrandi le patrimoine et entrepris la vinification de notre vin d'or, tout en associant la tradition et la modernité. Les cuvées R&L Legras ont exigé de la rigueur et une certaine passion gourmande que nous sommes fiers de présenter sur les meilleures tables gastronomiques.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com