

## Champagne Blanc de Blancs Brut Millésimé

Chouilly Grand Cru, Legras & Haas

Eleganter Blanc de Blancs

### Beschreibung:

Dieser Blanc de Blancs kommt von Weinbergen mit Südostlage in Chouilly, ganz im Norden der Cote des Blancs. Es handelt sich um 100 % Chardonnay aus einem Jahrgang. Legras&Haas strebt hier einen besonders schlanken, eleganten Stil an und empfiehlt weitere 5 bis 10 Jahre Lagerung im eigenen Keller. Natürlich kann der Champagner aber auch jetzt schon wunderbar als Aperitif genossen werden.

### Aromenprofil:

Verführerische Farbe mit ganz feiner Perlage, ein im Bouquet und am Gaumen extrem komplexer, frischer und nachhaltiger Jahrgangschampagner aus der Edelsorte Chardonnay und bestem Grand Cru Terroir. Einzigartiges Abbild des hervorragenden Jahrgangs, viel Trinkanimation, perfekt reife Fülle und Dichte bis ins Finale. d perfekt verständlichen Vorgang, der von einer Fülle von Nuancen unterstützt wird.

### Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Legras & Haas
<b>Ausbau:</b>	8 Monate imahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1208915



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs Brut Millésimé

Chouilly Grand Cru  
Legras & Haas

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.