



CHAMPAGNE JACK LEGRAS

INFORMATIONS DEGUSTATIONS

Cuvée Jack Legras

De la fraîcheur et une belle vivacité pour ce Chardonnay Grand Cru de Chouilly. Sur des reflets or-verts, de très subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes, une fine minéralité idéale pour vos apéritifs, s'accompagnant très bien de filet de Sandre, de St Pierre rôti, d'un turbo à la plancha, d'une sole au beurre citron ou encore de coquillages marinières.

Cuvée « La Pointue »

Ce Chardonnay 100 % Grand Cru de Chouilly vieilles vignes est un élégant mariage de finesse et de complexité. Une belle couleur or, quelques fines notes d'agrumes et de fruits exotiques pour finir sur une suave impression briochée. Idéale avec des noix de St Jacques rôties, un tartare de langoustines, des copeaux de châtaigne et de parmesan ou encore sur un foie gras poêlé au beurre de pamplemousse.

Cuvée « Le Mont Aigu »

Un parcellaire 100 % Chardonnay Grand cru de Chouilly profitant d'une exceptionnelle exposition et d'une indéniable renommée champenoise. Des reflets or brillants, le parfum délicat de l'aubépine, des agrumes finement mentholés s'achevant sur des notes de caramel au lait. Pour accompagner des diners de prestige, cette cuvée est sublimée avec des huitres Gilardeau et du caviar d'Aquitaine ou à l'inverse sur un pigeonneau farci au foie gras et à la noisette.