

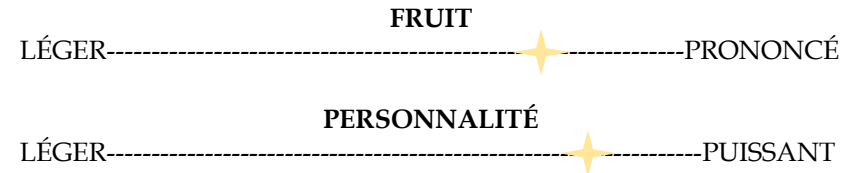


Pierre Legras



CHAMPAGNE

DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE



Historique : 1662, les débuts d'une légende. Pierre Legras, contemporain de Louis XIV et Dom Pérignon. Ses parents, Laurent et Agathe, lui donnent naissance en 1662 à Chouilly, village Grand Cru de la Côte des Blancs. Nous sommes au cœur du XVII^e siècle. Une époque où la Cour du Roi Soleil s'enivre de ce vin atypique et hors du commun, dont la jeunesse raffole. Aussi loin que l'on puisse en attester, Pierre a toujours travaillé la terre. Viticulteur de métier, il travaille son vignoble toute l'année pour faire vivre sa famille. La naissance de Pierre Legras marque le début d'une grande lignée de vignerons. Onze générations se succèdent depuis près de quatre cents ans à la tête de l'exploitation.

Cépages : 100% Chardonnay. Vignoble : Chouilly. La viticulture y est raisonnée, et un soin particulier est apporté au respect de l'environnement. Une démarche de certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est en cours.

Dégustation : Exclusivement élaborée à partir de chardonnay, *coste beert* est la définition d'un grand blanc de blanc Cuvée mono-cépage, elle est la plus pure expression de notre grand cru, minérale et complexe, généreuse et empreinte de précision. Robe Or pâle, reflets verts. Bulles très fines. Nez Bergamote, chèvrefeuille, agrume, minéral. Bouche attaque fraîche, pamplemousse, agrumes bien mûrs, notes grillées amande. Grande longueur, belle puissance. Vin fin, élégant et frais.

Accompagnement : Idéal à l'apéritif et sur les desserts. Mais également sur du tartare de poisson, coquillages et crustacés, poissons grillés. Viandes blanches. Fromages jeunes à pâte cuite (comté, beaufort) Cuisine thaï sucré-salé. Cuisine japonaise. Sushis. Makis d'écrevisses.

Servir : à une température d'environ 6°C.

Récompenses : Terre de Vins décembre 2019 : dans les 8 pépites des Blancs de blancs Guide Dussert-Gerber 2019 : parmi les 30 coups de cœur
Wine Spectator : 91 en 2018, 2017 et 2015 Bettane & Dessauve : 15/20 en 2018



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 211 030 162	1.6	85 x 85 x 315	60 BOUTEILLES	462 BOUTEILLES
CARTON		10.0	330 x 250 x 190	11 CARTONS	77 CARTONS
PALETTE COMPLETE		785	1200 x 800 x 1430	CARTON DE 6 UVC	7 COUCHES

TSO - TERROIR SUD OUEST - 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE - 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634 Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 - FAX +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com

