

Pierre Legras blanc „ Coste Beert ” brut Blanc de Blancs Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Pierre Legras



Kód produktu

CHAM5910

Odrůdou, jež kraluje domu Pierre Legras, je Chardonnay a toto šampaňské Blanc de Blancs je jejím nejčistším vyjádřením. Elegantní víno světlé barvy se zelenými odlesky zaujme vůní bergamotu, zimolezu a máslové briošky. Chuť je svěží, komplexní s lehkou mineralitou a tóny citrusů a mandlí.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pierre Legras blanc „ Coste Beert ” brut Blanc de Blancs Grand cru Champagne 0.75 l

» » » Pierre Legras

Popis

Pierre Legras se narodil v roce 1662, v obci Chouilly. První z jedenácti generací vinařů, kteří na sebe navazují téměř 400 let. U zrodu vinařské linie stál Pierre Legras, současník Ludvíka XIV. a Doma Pérignon. V současnosti na jeho práci navazuje již jedenáctá generace zastoupená Vincentem Legrasem. Historie vinařství je také pevně spjata s francouzskou obcí Chouilly, která nese označení Grand Cru. Z tohoto výjimečného terroir vznikají vína té nejlepší kvality. Mimo jiné také šampaňské Pierre Legras, které vytvořil Vincent na počest svého předka. Rodina Legras po celých jedenáct generací žije v obci Chouilly ležící v oblasti Côte des Blancs. V této oblasti se nachází šest vesnic klasifikovaných jako Grand Cru, Chouilly je jednou z nich. Označuje nejlepší viniční polohy ve Francii, z jejichž podloží vyrůstají a vznikají nejlepší vína. Vinařství Pierre Legras vlastní 25 hektarů vinic, na kterých pěstuje zejména Chardonnay (zabírá 17 ha vinic), dále Pinot Noir a Meunier. Výběr odrůd je předurčen jedinečnými vlastnostmi místního klimatu a půdy. Terroir tvoří křídové podloží plné kalcitových zrn a pozůstatků mořských mikroorganismů z doby, kdy Chouilly bývalo ještě oceánem. Vína z vinařství Legras tak vynikají svou jemností a mineralitou. Vincent Legras rodinné vinice opečovává již 30 let a klade přitom důraz na ochranu životního prostředí. Každý krok při pěstování révy probíhá udržitelným způsobem. Vše se navíc písemně zaznamenává, aby měl Vincent doklad o svém působení na přírodu. Důraz na péči o vinici a kvalitu hroznů je zásadní pro následné šetrné zpracování, díky čemuž může terroir ve výsledném nápoji vyniknout naplno. Moderní vinařství disponuje 27 nerezovými tanky, 12 sudy a termoregulačními káděmi, které zajišťují ideální teplotu kvašení, a tím i lepší zachování vůní. U všech vín probíhá jablečno-mléčná fermentace, která je pro šampaňská Pierre Legras typická. Rozvíjí se tak charakteristické aroma másla a briošky. Dalším typickým znakem této značky je, že všechna šampaňská jsou cuvée. Aby se využil plný potenciál základního vína, je každé smícháno a vinifikováno pomocí dvou metod. Tou první je zrání v nerezových tancích, kdy vznikají svěží, minerální a ovocná šampaňská. Část vín (vyhrazeno pouze pro ty nejlepší ročníky) pak vinifikuje v sudech. Takto šampaňská získají více kořenitý profil.

Hlavní parametry

Značka	Pierre Legras
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	odrůdové víno révové
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.