

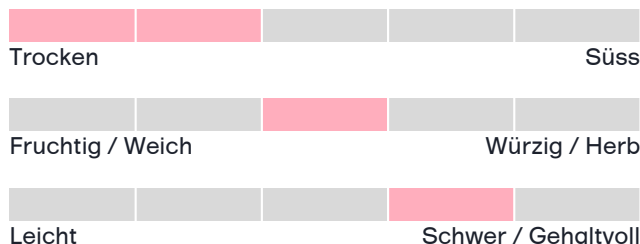


CHAMPAGNER BRUT MILLÉSIME BLANC DE BLANCS



Champagne AOC, Legras & Haas, Champagne, Frankreich

Geschmack



Jahrgang

2011

Notizen

Würzige und lebhafe Nase. Ein cremiger Blanc de Blancs (100% Chardonnay) mit einem Hauch von Biskuit. Im Gaumen Noten von Zitronen, Mandeln und trockenen Aprikosen.

Vinifikation

Nur die erste Presse, Cuvée genannt, wird für die Herstellung der Jungweine verwendet. Lagerung auf der Hefe: mind. 3 Jahre.

Traubensorten

100% Chardonnay

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2011)

92/100 Punkte

LEGRAS & HAAS

François Legras und Brigitte Haas, beide passionierte Winzer und Weinkenner, begegneten sich 1967. Mit den drei Söhnen Rémi, Olivier und Jérôme, entstand 1991 die Firma Legras & Haas in Chouilly an der nördlichen Spitze der Côte des Blancs. Die Spezialität dieses Hauses liegt in der Produktion der Chardonnay Trauben. Nur die besten Trauben werden für die Eigenproduktion verwendet. Der Rest wird an namhafte grosse Champagnerhäuser weiterverkauft. Die auf Chardonnay basierenden Blanc de Blancs sind die Stärke dieses Hauses. Selbst die Basis "Tradition" und der Rosé, weisen einen 50% Chardonnay Anteil auf. Die Winzerfamilie besitzt selbst 37 Hektaren eigene Weinberge, davon alleine 17 ha in Chouilly, und produziert jährlich ca. 150'000 Flaschen.

<http://www.legras-et-haas.com>