

CHAMPAGNE

**PIERRE LEGRAS**

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •



**NOS VINS DE CHAMPAGNE**

Chaque bouteille de Champagne Pierre Legras incarne l'esprit de ses fondateurs. Des hommes de caractère qui ont osé imaginer le plus prestigieux des royaumes. Né en 1662, sous Louis XIV, Pierre Legras initie l'une des plus grandes familles de vigneron de Chouilly.

Depuis trois siècles et demi, dix générations lui succèdent et honore son héritage.

À la tête de la maison familiale de dix hectares – dont sept sont classés Grand Cru à Chouilly –, Vincent Legras – 11ème génération – signe aujourd'hui des cuvées d'une grande justesse.



La viticulture y est raisonnée, et un soin particulier est apporté au respect de l'environnement.

Nous sommes certifiés HVE.





# ROYAUME - KINGDOM: 10.5 HECTARES - 25 ACRES

8 HECTARES DE CHARDONNAY (20 ACRES)\*\* - 1.25 HECTARE DE PINOT NOIR (3 ACRES) - 1.25 HECTARE DE MEUNIER (3 ACRES)

\*\*7 HECTARES (17 ACRES) GRAND CRU CHOUILLY

CHAMPAGNE  
**PIERRE LEGRAS**  
- MA TERRE EST MON ROYAUME -  
- À CHOUILLY -

**CHOUILLY**



### Coste Beert Brut

Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
CHOUILLY GRAND CRU  
6 g/l sucre-sugar  
37,5 cl - 75 cl  
150 cl

**EPERNAY**



### Monographie Brut Nature

Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
CHOUILLY GRAND CRU  
33 % fûts - oak barrels  
0 g/l sucre-sugar  
75 cl



### Monographie Brut

Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
CHOUILLY GRAND CRU  
33 % fûts - oak barrels  
5 g/l sucre-sugar  
75 cl



### Monographie Extra Dry

Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
CHOUILLY GRAND CRU  
33 % fûts - oak barrels  
14 g/l sucre-sugar  
75 cl



### Idée de Voyage Millésime 2012 Brut

Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
CHOUILLY GRAND CRU  
20 % fût - oak barrels  
3 g/l sucre-sugar  
75 cl



### Dea Matra Brut

Rosé  
Chardonnay - Pinot Noir  
CHOUILLY GRAND CRU  
6 g/l sucre-sugar  
75 cl  
avec étui - with case

**VINAY**

**MOUSSY**

**BOURSAULT**



### Orior Brut

Chardonnay  
Pinot Noir - Meunier  
6 g/l sucre-sugar  
75 cl



### Black Jackets Brut

Blanc de Noirs  
Pinot Noir - Meunier  
5 g/l sucre-sugar  
75 cl



en boîte métallique - with metal case

Champagne PIERRE LEGRAS  
28, rue de Saint Chamand  
51530 Chouilly  
France  
+33(0)326 563 097  
contact@champagne-pierre-legras.com

Internet : [www.champagne-pierre-legras.com](http://www.champagne-pierre-legras.com)  
Instagram : [champagne.pierre.legras](https://www.instagram.com/champagne.pierre.legras)  
Facebook : [champagnepierrelegras](https://www.facebook.com/champagnepierrelegras)



10 passionate Champagne winemakers  
10 terroirs  
1 grape variety: chardonnay  
passion-chardonnay.fr



## NOS CUVÉES EN DETAIL

	Champagne	Caractéristiques	Dosage
<b>L'expression du Terroir Pierre Legras</b>	<b>Orior Brut</b> 75 cl 62 % Chardonnay 16 % Pinot Noir - 22 % Meunier	Vendanges 2020 (34 % vins de réserve) Tirage : mars 2021	Dégorgement : octobre 2022 6,75 g/l sucre
	<b>Coste Beert Blanc de Blancs Grand Cru</b> 75 cl 100 % chardonnay Chouilly	Vendanges 2020 (28 % vins de réserve perpétuelle 2007-2019) Tirage : mars 2021	Dégorgement : novembre 2022 6,1 g/l sucre
	<b>Magnum Coste Beert</b> Blanc de Blancs Grand Cru 150 cl 100 % chardonnay Chouilly	Vendanges 2019 (37 % vins de réserve) Tirage : mai 2020	Dégorgement : octobre 2022 5,6 g/l sucre
	<b>Mathusalem Coste Beert</b> Blanc de Blancs Grand Cru 600 cl 100 % chardonnay Chouilly	Vendanges 2019 Tirage : mai 2020	Dégorgement : décembre 2021 6,75 g/l sucre
	<b>Demies Coste Beert</b> Blanc de Blancs Grand Cru 37,5 cl 100 % chardonnay Chouilly	Vendanges 2014 Tirage : avril 2015	Dégorgement : nov. 2021 6,75 g/l sucre
	<b>Déa Matra Champagne Rosé</b> 75 cl 86 % chardonnay - 14 % pinot noir (rouge)	Base 2016 40 % vins de réserve Tirage : mai 2017 BOUTEILLE SPECIALE - par 3 - en étui cadeau	Dégorgement : juillet 2022 5,6 g/l sucre
	<b>Black Jackets Blanc de Noirs</b> 78 % Pinot Noir - 22 % Meunier	Millésime 2016 Tirage : mai 2017 Vignobles Epervilly & Moussy BOUTEILLE SPECIALE NUMEROTEE BOITE METAL - A l'unité	Dégorgement : juillet 2022 5,6 g/l sucre
<b>L'expression du Chardonnay</b>	<b>Monographie Brut</b> Blanc de Blancs Grand Cru 75 cl 100 % chardonnay Chouilly	63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2016 30 % vinifiés en fûts de chêne Tirage : mai 2018	Dégorgement : Juin 2023 5 g/l sucre
	<b>Monographie Brut Nature</b> Blanc de Blancs Grand Cru 75 cl 100 % chardonnay Chouilly	63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2016 30 % vinifiés en fûts de chêne Tirage : mai 2018	Dégorgement : Février 2023 0 g/l sucre
	<b>Monographie Extra Dry</b> Blanc de Blancs Grand Cru 75 cl 100 % chardonnay Chouilly	63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2014 30 % vinifiés en fûts de chêne Tirage : mai 2018	Dégorgement : octobre 2022 14 g/l sucre
<b>L'esprit Oenothèque</b>	<b>Idée de Voyage 2013</b> Blanc de Blancs Grand Cru 75 cl 100 % chardonnay Chouilly	Millésime 2013 100 % Derrière Partelaine 50 % vinifiés en fûts de chêne Tirage : avril 2014	Dégorgement : novembre 2022 3 g/l sucre
	<b>Idée de Voyage 2016</b> Blanc de Blancs Grand Cru 300 cl 100 % chardonnay Chouilly	Millésime 2016 100 % lieudit Derrière Partelaine 40 % vinifiés en fûts de chêne Tirage : mai 2017	Dégorgement : octobre 2021 3,3 g/l sucre

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

**ORIOR BRUT EST LE SYMBOLE DE L'ASSEMBLAGE. VÉRITABLE MOSAÏQUE AROMATIQUE, ELLE EST UN VOYAGE SUR NOS TERRES IMMÉMORIALES, ALLIANCE DE NOS DIFFÉRENTS VIGNOBLES. DOTÉE D'UNE GRANDE RICHESSE ET D'UNE IMMENSE PROFONDEUR, ELLE EST LA SIGNATURE ORIGINELLE DE NOTRE MAISON. IMAGINÉE AVEC INSTINCT, ELLE LAISSE ENTREVOIR TOUT LE POTENTIEL DE NOTRE ROYAUME : UN CARACTÈRE FRANC, RICHE ET COMPLEXE.**



## DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Gault & Millau 2022 : 15/20
- Guide Melendo, Espagne : 91/100
- Wine Enthusiast 2020 : 90/100
- Wine Spectator 2020 : 90/100
- Guide Hachette 2016 \*
- Guide Hachette 2014
- Guide Euvrard Garnier 2012
- Féminale 2012 - Médaille d'argent
- Concours International de Lyon 2011 - Médaille d'Or
- 1001degustations.com 2010 \*\* ♥

## ORIOR

le symbole de l'assemblage

### ROBE

Or jaune, reflets verts, disque cuivré. Bulles fines, mousse crémeuse

### NEZ

Gourmand, écorce d'orange, pêche, caramel après aération, minéralité

### BOUCHE

Attaque fraîche, Tourbé, épicé, riche, généreux, fruits mûrs, fleurs tisanières, fruit jaune, groseille

### GÉPAGES

Chardonnay - Pinot Noir - Meunier

### VIGNOBLES

Chouilly - Moussy

### ACCORDS

Tomate farcie. Lasagnes de bœuf. Ris de veau. Rognons. Tian de Haddock. Truites fumées. Langue de bœuf fumée

Vin de repas et d'apéritif.  
Vin d'honneur mariage...

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

EXCLUSIVEMENT ÉLABORÉE À PARTIR DE CHARDONNAY, COSTE BEERT EST LA DÉFINITION D'UN GRAND BLANC DE BLANCS. À L'IMAGE DE CE MONT QUI DOMINE TOUS LES AUTRES, LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE NOTRE MAISON RÈGNE EN MAÎTRE SUR LE VILLAGE DE CHOUILLY.

CUVÉE MONO-CÉPAGE, ELLE EST LA PLUS PURE EXPRESSION DE NOTRE GRAND CRU ; MINÉRALE ET COMPLEXE, GÉNÉREUSE ET EMPREINTE DE PRÉCISION.



#### DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Gault & Millau 2022 : 15/20
- Guide Melendo, Espagne : 92/100
- Wine Enthusiast 2020 : 90/100
- Terre de Vins Décembre 2019 : dans les 8 pépites des Blanc de Blancs de Champagne
- Guide Dussert-Gerber 2019 : parmi les 30 coups de cœur
- Concours 2019 Bacchus Espagne : Grande Médaille d'Or
- Wine Spectator : 91 en 2018, 2017 et 2015
- Bettane & Dessauve : 15/20 en 2018

## COSTE BEERT

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

pur Chouilly

#### ROBE

Or pâle, reflets verts. Bulles très fines, cordon élégant

#### NEZ

Bergamote, chèvrefeuille, agrume, tendu, minéral, silex, complexe, brioché, tonique, délicat

#### BOUCHE

Attaque fraîche, pamplemousse, agrumes bien mûrs, notes grillées, amande.  
Grande longueur, belle puissance. Vin fin, élégant, frais.

#### GÉPAGE

100 % Chardonnay

#### VIGNOBLE

Chouilly

#### ACCORDS

Tartare de poisson, coquillages et crustacés, poissons grillés. Viandes blanches. Fromages jeunes à pâte cuite (parmesan, comté, beaufort, abondance). Cuisine thaï *sucré-salé*. Cuisine japonaise. Sushis. Makis d'écrevisses. Asperges.

Un vin de tous les instants...

Disponible en 37.5, 75, 150 et 600 cl

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -  
• À CHOUILLY •

INSPIRÉE DE LA RIVIÈRE ÉPONYME QUI SILLONNE NOS TERROIRS DE CHAMPAGNE, DÉA MATRA EST UNE CUVÉE ROSÉ D'UNE GRANDE INTENSITÉ. CONFLUENCE DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR, ELLE EST L'EXPRESSION DE LA RICHESSE ET DE L'ÉLÉGANCE DU TERROIR GRAND CRU DE CHOUILLY. ELLE VOUS PLONGE DÉFINITIVEMENT DANS UN UNIVERS GASTRONOMIQUE.

Déa Matra : divinité gauloise en référence à la rivière Marne considérée comme une déesse.



## RÉCOMPENSES

Wine Enthusiast 2020 : 93/100

La cuvée Déa Matra Chouilly Grand Cru Rosé est un Champagne distingué qui s'écoule dans le palais avec minéralité et de l'aisance.

## DEA MATRA

Rosé Grand Cru 100 % Chouilly

### ROBE

rose framboise. Reflets rose saumoné. Bulles très fines et vives. Collerette délicate

### NEZ

Fruité et minéral. Framboise, cerise, groseille, craie caillouteuse. Puis fraise des bois, citron, pomelo, raisins frais, avec des parfums élégants d'acacia, de rose fraîche, de pivoine.

### BOUCHE

Souple et frais, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de pomelo. Minéralité crayeuse intense qui confère de la franchise, de la salinité iodée. Cuvée équilibrée entre fraîcheur et fruité dans une élégance crémeuse et mentholée.

### CÉPAGES

87 % Chardonnay – 13 % Pinot Noir

### VIGNOBLES

Chouilly

### ACCORDS

Toast de rillettes de saumon au poivre de Timut  
Tartare de saumon aux baies roses  
Ceviche de calamars  
Sole servie avec légumes rôtis et beurre blanc  
Papillote grillée de rouget et petits légumes  
Linguini de la mer - Lasagnes  
Tomates cerise, feta et tagliatelles de courgettes confites à l'huile d'olive.  
Brochette de feta et tomate confite au basilic  
Linguini aux légumes et sauce pistou rouge  
Légumes grillés, tomate et mesclun  
Fromage frais fouetté et grapillon de groseilles fraîches - Chabichou

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

CUVÉE HORS NORME ET DÉCALÉE, BLACK JACKETS\* S'ADRESSE À TOUS LES PASSIONNÉS DE GROSSES CYLINDRÉES. NÉ DE LA RENCONTRE DU PINOT NOIR ET DU MEUNIER D'ÉPERNAY ET MOUSSY, CE BLANC DE NOIRS VOUS DÉLIVRE UNE CUVÉE RICHE, AUX NOTES DE FRUITS GROQUANTS. ENJÔLEUR, CANAILLE, CE VIN DE CHAMPAGNE AUX FRAGRANCES DE CASSIS ET DE VIOLETTE S'ADRESSE À TOUS LES AMOUREUX DE L'ASPHALTE.

## BLACK JACKETS

MILLESIME 2015

### ROBE

Or jaune, reflets jaune paille. Bulles très fines et vives. Collerette délicate.

### NEZ

Concentré, flatteur, violette, rose, abricot, prune, figue puis cassis, chèvrefeuille, mûre, pomelo

### BOUCHE

matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Consistance fruitée. Vinosité. Bien équilibré. Dosage soigné.

### GÉPAGES

50 % Pinot Noir – 50 % Meunier

### VIGNOBLES

Epernay – Moussy



### RECOMPENSES

Vert de Vin 2021 : 91-92 / 100

Elle A Table : best of bulles 2020

Wine Enthusiast 2020 : 93/100



### ACCORDS

Saumon gravlax et crème de betterave rouge  
Pavé de maigre et caviar d'aubergines  
Foie gras et gelée de coing-ananas  
Salade de lentillons, vinaigre de framboise, jambon cru et espuma de violette  
Œuf de poule mollet, mousseux de petits pois, chips de jambon ibérique  
Carré de cochon laqué au miel et pommes grenailles fondantes  
Volaille de Challans, écrasé de pomme ratte au beurre poivré  
Fines tranches de magret de canard grillé, purée fine de vitelotte  
Emincé de filet de canard, sauce crémée à la violette poivrée.  
Carré d'agneau aux herbes  
Cannelloni de chèvre frais aux raisins et à l'ananas

Champagne puissant, élégant et généreux

Bouteille numérotée, vendue à l'unité, en boîte métal



# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES, NOTRE FAMILLE TRAVAILLE AVEC MINUTIE L'EMBLÈME DE NOTRE MAISON. NOUS AVONS TRANSFORMÉ UN GRAND CÉPAGE EN VÉRITABLE JOYAU. PARTIELLEMENT VINIFIÉ EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS JAUNES, D'AGRUME ET DE BRIOCHE S'ALLIENT POUR LIVRER UN VIN GÉNÉREUX, RICHE ET ÉQUILIBRÉ.

## MONOGRAPHIE BRUT

pur Chouilly

### ROBE

or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.

### NEZ

Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche

### BOUCHE

Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.

### BASE

100 % Chardonnay Chouilly  
67 % base 2016 et 33 % réserve  
perpétuelle 2007 à 2015  
82 % vinifiés en fûts de chêne  
Dosage : 5 g/l sucre



### DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Gault & Millau 2022 : 16/20
- Guide Melendo, Espagne : 94/100
- Wine Enthusiast 2020 : 91/100
- Concours Bacchus, Espagne, 2019 : médaille d'or
- Bettane & Dessauve 2018 : 15,5 / 20
- Wine Spectator 2017 : 92/100
- V&TA Vins & Terroirs Belgique : 16/20

### ACCORDS

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître  
Œuf poché et crème d'asperge  
Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat  
Pavé de dos de cabillaud au beurre breton  
Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle  
Beignets de gambas et légumes  
Filet de bar sur une marinère de coquillages, sauce Champagne  
Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon  
Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillos, citron et ciboulette  
Crottin de chèvre fondant  
Saint-Félicien

Champagne de caractère,  
profondément racé.

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES, NOTRE FAMILLE TRAVAILLE AVEC MINUTIE L'EMBLÈME DE NOTRE MAISON. NOUS AVONS TRANSFORMÉ UN GRAND CÉPAGE EN VÉRITABLE JOYAU. VINIFIÉ PARTIELLEMENT EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES DE FRUITS BLANCS, D'AGRUMES CONFITS ET DE BEURRE SE SUCCÈDENT POUR OFFRIR INTENSITÉ, COMPLEXITÉ ET PROFONDEUR À CETTE CUVÉE NON DOSÉE.

## MONOGRAPHIE BRUT NATURE

pur Chouilly

### ROBE

or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.

### NEZ

Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche

### BOUCHE

Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée.

### BASE

100 % Chardonnay Chouilly  
76 % base 2015 - 24 % réserve perpétuelle 2007 à 2014  
33 % vinifiés en fûts de chêne  
Dosage : 0 g/l sucre



### RECOMPENSE

- Vertdevin France : 88/100

### ACCORDS

- Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
- Œuf poché et crème d'asperge
- Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat
- Pavé de dos de cabillaud au beurre breton
- Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle
- Beignets de gambas et légumes
- Filet de bar sur une marinère de coquillages, sauce Champagne
- Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon
- Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillos, citron et ciboulette
- Crottin de chèvre fondant
- Saint-Félicien

Champagne non dosé

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

DEPUIS PLUS DE TROIS SIÈCLES, NOTRE FAMILLE TRAVAILLE AVEC MINUTIE L'EMBLÈME DE NOTRE MAISON. NOUS AVONS TRANSFORMÉ UN GRAND CÉPAGE EN VÉRITABLE JOYAU. VINIFIÉ PARTIELLEMENT EN FÛT, CE BLANC DE BLANCS EXTRA-DRY EST D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE. SES FRAGRANCES FLORALES, PÂTISSIÈRES ET TOASTÉES S'ASSOCIENT DANS UNE CUVÉE GOURMANDE, ÉLÉGANTE ET RACÉE, PARFAITE POUR UN DESSERT.



## DERNIÈRES RÉCOMPENSES

- Wine Spectator : 92 en 2017 et en 2015
- Bettane & Dessauve : 15,5/20 en 2018
- V&TA – Vins et Terroirs – Belgique : 16 en 2017
- Guide Gerhard Eichelmann : \*\*\*\* en 2015...

## MONOGRAPHIE EXTRA DRY

pur Chouilly

### ROBE

Or jaune, reflets verts. Bulles fines

### NEZ

Brioiché, fruits confits, noisettes, beurre

### BOUCHE

Flatteur, frais, vif, floral, élégant, racé, riche, plaisant, gourmand.

### BASE

100 % Chardonnay Chouilly  
76 % base 2015 - 24 % réserve  
perpétuelle 2007 à 2014  
33 % vinifiés en fûts de chêne

### DOSAGE

14 g/l sucre

### ACCORDS

Pata negra.  
Pointes d'asperges vertes. Soufflé  
à l'emmental. Cuisine thaï.  
Desserts. Brioches. Panettone

Vin de repas, d'apéritif et de dessert.

# CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

EXCLUSIVEMENT COMPOSÉ DE  
CHARDONNAY DE CHOUILLY, NOTRE  
MILLÉSIME 2012 GRAND CRU BLANC  
DE BLANCS OFFRENT UNE  
TRAVERSÉE DANS LE TEMPS, UN  
VOYAGE SUR NOS TERRES, EN 2012.

## IDEE DE VOYAGE MILLÉSIME 2012

pur Chouilly

### ROBE

or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.

### NEZ

Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche

### BOUCHE

Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.

### CÉPAGE

100 % Chardonnay Chouilly

### VIGNOBLE

80 % Les Partelaines - 20 % Montaigu

### VINIF.

20 % vinifiés en fût de chêne



### ACCORDS

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître  
Œuf poché et crème d'asperge  
Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat  
Pavé de dos de cabillaud au beurre breton  
Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle  
Beignets de gambas et légumes  
Filet de bar sur une marinère de coquillages, sauce Champagne  
Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon  
Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillos, citron et ciboulette  
Crottin de chèvre fondant  
Saint-Félicien

Nous suggérons une dégustation réalisée à partir d'une température de 9 °C, dans un verre élancé et galbé, au moment où vous le souhaitez



CHAMPAGNE  
  
**PIERRE LEGRAS**

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

**CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS**

28, rue de Saint Chamand

51530 Chouilly

France

+33(0)326 563 097

contact@champagne-pierre-legras.com

Internet

Instagram

Twitter

Facebook

[www.champagne-pierre-legras](http://www.champagne-pierre-legras)

[champagne.pierre.legras](http://champagne.pierre.legras)

[@chpierrelegras](https://twitter.com/chpierrelegras)

[champagnepierrelegras](https://facebook.com/champagnepierrelegras)



**PASSION  
CHARDONNAY**  
— EN CHAMPAGNE —

PASSION CHARDONNAY, DIX VIGNERONS  
CHAMPENOIS, RÉUNIS AUTOUR D'UNE  
PASSION COMMUNE : LE CHARDONNAY  
[PASSION-CHARDONNAY.FR](http://PASSION-CHARDONNAY.FR)