



Legras & Haas

C H A M P A G N E

Evidence
BLANC DE BLANCS

Es un champagne para puristas. Este ensamblaje denso y riguroso ofrece una visión precisa y accesible del champagne, combinada con la textura salina de los subsuelos de Chouilly. Las uvas se cultivan en las parcelas más antiguas de la familia, en las cimas de las colinas, donde las vides de raíces profundas extraen su complejidad de la singular roca madre del terroir.

Apelación: Grand Cru Blanc de Blancs - Côte des Blancs - Chouilly - Champagne

Variedad: 100% Chardonnay

Base: 2018

Degüelle: Febrero 2023.

Dosage: 2,5g/L

Guarda: 12-15 años

Notas de Cata: En nariz es discreto, elegante y se caracteriza por notas florales y cítricas, manzana, frutos secos, avellanas, nueces y una buena evolución. En boca es fresco, sedoso y muy persistente, con notas permanentes de manzana asada, caramelo y especias.

