



Rosé



# CHAMPAGNE Legras & Haas

## Kenmerken

Druif: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Alcohol: 12,5%

Appellation: Champagne

## Terroir

Diverse percelen. Pinot Noir met name uit Les Riceys met kimmeridgien bodem, chardonnay veel van de kalkbodems in Chouilly.

## Wijnbouw

De stokken zijn gemiddeld rond de 25 jaar. De wijngaarden worden volgens de 'lutte raisonnée' bewerkt, maar op verschillende percelen wordt ook steeds meer volledig biologisch gewerkt.

## Vinificatie

Handmatige oogst, hele trossen. Directe persing met pneumatische pers. 100% Cuvée van oogstjaar 2009, aangevuld met ca. 30%-40% reserve wijn. Volledige opvoeding op grote RVS vaten. De assemblage wordt gedaan met een relatief groot aandeel chardonnay. Na botteling ligt de wijn ca. 30 maanden 'sur lattes'. Dosage 7 gr/ltr.

## Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 9°

Tenminste 3 tot 4 jaar.

## Omschrijving

Framboos, gember, cremige mousse. Fris, elegant en mineralig, rood fruit, grapefruit, droge afdronk.

## Bijzonderheden

Legras & Haas is een champagne huis in Chouilly. De familie bezit ruim 37 hectare aan wijngaarden, waarvan een groot deel de grand cru status bezit. Toch produceren ze op jaarbasis maar maximaal 120.000 flessen. Een groot deel van de oogst verkopen ze nu nog aan de grote champagne huizen. Het is vooral chardonnay wat de klok slaat. De stijl van de champagnes van Legras & Haas is 'clean', 'crisp' en elegant. Het doel is om in de toekomst steeds meer zelf te gaan produceren met behoud van kwaliteit. Het is een klein huis, maar wel een waar we nog veel van gaan horen. Dat ze ambitie hebben, blijkt wel uit het feit dat ze onlangs nog 2,5 hectare Chouilly Grand Cru wijngaarden hebben bijgekocht.