



LEGRAS-FRAPART & FILS

Prélude

Grand Cru - Blanc de Blancs

Les raisins

Chardonnays issus de Chouilly, Cramant et Avize, au nord de la Côte des Blancs.

Année de récolte principale : 2016

Vins de réserve : 45%

Viellissement : 6 ans sur lies

Dosage : 5 grammes / litre

Dégustation

Robe or paille, avec une mousse fine et persistante. Le nez est citronné, l'attaque est nerveuse et directe. La structure en bouche est ferme et tendue. La finale, limpide est typique du chardonnay.



CHAMPAGNE
DE VIGNERON

Prélude

