



Champagne Eric Legrand Millesimé 2012

COMPLEX

PROFIEL



DOMEIN
Champagne
Eric Legrand



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Pinot Noir



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
2025

STIJL



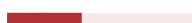
FRAICHEUR



BODY



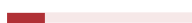
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Ideaal als aperitief, bij vette vis in een romige saus, kreeft, oesters, gevogelte, foie gras met een puree van vijgen.



KAAS

Blauw geaderde kazen

the **best** grapes
bottled for **you**

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOW



VINIFICATIE

De vinificatie gebeurt in inox cuves. De 48 maanden durende rijping op flessen is op droesem. De dégorgement gebeurt 6 maanden voor de commercialisatie van de Champagne. De dosage bedraagt 8 gram per liter.



WIJNGAARD

De druiven komen van een kalkhoudende terroir met veel fossielen van Exogyra, een uitgestorven geslacht van weekdieren, en Kimméridgien uit de Côtes des Bar. Zijn percelen bestaan uit hellingen die zuidelijk tot zuid-oostelijk georiënteerd zijn en waar de zon van de ochtend tot de late namiddag haar weldoende zonnestrallen op richt.

WIJNBOWER: ERIC LEGRAND

Eric Legrand erfde als kleinzoon van een Aubeis-wijnboer in Celles-sur-Ource zijn wijngaarden, en tevens de lokroep voor het cultiveren ervan. Hij slaagde erin om 12 hectare aan percelen te verzamelen, waar zijn bruisende expertise vandaag de dag de vrije loop krijgt. Edouard, die in 2012 zijn vader vervoegde, neemt nu ook deel aan zijn gepassioneerde zoektocht. Hij draagt zijn artistieke gevoeligheid aan, en samen met Eric zoekt hij naar oude druivensoorten en onderzoekt hij nieuwe perspectieven. In de zoektocht van Eric Legrand neemt de natuur onmiskenbaar een centrale plaats in. Zijn kennis van de wijnbouw inspireerde hem tot de uitbouw van een cyclisch systeem voor het cultiveren van de wijngaard. Zo zijn de nieuwe aanplantingen voor de uitbreiding en vervanging van oude stokken afkomstig van zijn beste wijnstokken. Zijn druivensoorten vormen zijn grootste inspiratiebron: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc en 5% Meunier onttrekken hun aroma's op het klei- en kalkhoudende terroir van de Côtes des Bar. Zijn wijngaarden liggen op zuidelijk tot zuid-oostelijk georiënteerde flanken waar de zon van de ochtend tot de late namiddag haar weldoende zonnestrallen op richt. Eric Legrand beoefent er een kwalitatieve, beredeneerde, en vooral niet-systematische wijnbouw.

LOCATIE



LAND

Frankrijk

REGIO

Champagne

APPELLATIE

Champagne



KLIMAAT

Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

