



Спаруца



CHAMPAGNE
Legras & Haas
Chouilly

«Созерцание, гармония, внимательность к территории и добросовестное выполнение своего ремесла – основа производства выдающегося шампанского»

- Бриджит Хаас и Франсуа Легра

Начиная с 1991 года, винодельческий дом Legras & Haas успешно развивает свои идеи и совершенствует мастерство, укрепляя образ строгости, совершенства и постоянства. Хозяйство расположено в деревне Шуйи, которая находится в Кот де Блан. Здесь преимущественно культивируют виноград сорта Шардоне. Виноградники, расположенные в этой местности обозначены статусом Гран Крю.

Господин Франсуа Легра приступил к работам на винограднике в возрасте 13 лет. Сейчас к производству подключились его сыновья – Реми и Оливье, которые участвуют в процессе создания не просто элитных вин, а живой души шампанского дома. Почтительное отношение к лозам и терруару является основой философии дома Legras & Haas. Кроме того, весь процесс виноделия проходит под неотрывным наблюдением семьи профессионалов. Виноград сбрасывают отдельно по сортам и участкам в небольших чанах из нержавеющей стали.

Целью Дома, безусловно, остается создание великого Блан де Блан из терруара, который дает вина исключительного качества благодаря традиционным методам работы. «Мы стараемся избегать действий, которые могут изменить ягоды, и мы очень привязаны к потенциалу старения наших вин, - подчеркивает Реми, - стараясь всегда быть на шаг впереди». Комбинация высококачественного винограда, многолетнего опыта и уникального терруара слились воедино, чтобы представить миру гениальное Шампанское. «Наш стиль – это результат соединения тысячи мелочей и тонкостей, которые принадлежат только нам. Мы увековечиваем тонкие, едва уловимые жесты и уделяем особое внимание деталям. Все это и есть марка Legras & Haas» - объясняет Реми.





Intuition Brut

Интуисьон Брют



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Legras & Haas (Легра и Хаас)

Сорта винограда: Шардоне 50%, Пино Менье 25%, Пино Нуар 25%

Выдержка: после вторичной ферментации 36 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов

Особенность: ручной сбор урожая, используется только первая фракция (сусло самотек), выдержка 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с участков, расположенных в Шуйи, Витри, Леврени, Ле Рисе

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

NV: JS: 90/100;

NV: WS: 90/100;

NV: B&D: 14/20



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Blanc de Blanc Grand Cru Chouilly

Блан де Блан Гран Крю Брют



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Legras & Haas (Легра и Хаас)

Сорта винограда: Шардоне 100%

Выдержка: после вторичной ферментации 48 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: ризотто, блюда из рыбы, деликатные блюда из белого мяса

Особенность: ручной сбор урожая, используется только первая фракция (сусло самоотек), выдержка 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с участков категории Grand Cru в Шуйи

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

NV: JS: 92/100

NV: B&D: 16/20



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Millésime 2011

Блан де Блан Гран Крю Шуйи Миллезим 2011



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Legras & Haas (Легра и Хаас)

Сорта винограда: Шардоне 100%

Выдержка: после вторичной ферментации 60 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: ризотто, блюда из рыбы, деликатные блюда из белого мяса

Особенность: ручной сбор урожая, используется только первая фракция (сусло самотек), выдержка 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с участков категории Grand Cru в Шуйи

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

2011: JS: 92/100;
2011: B&D: 16/20;

2011: Steven Spurrier: 95/100;
2011: Vinalies d`Or: gold medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Excigance №9 Grand Cru

Эксижанс №9 Гран Крю



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Legras & Haas (Легра и Хаас)

Сорта винограда: Шардоне 50%, Пино Нуар 50%

Выдержка: после вторичной ферментации 36 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: ризотто, блюда из рыбы, деликатные блюда из белого мяса

Особенность: ручной сбор урожая, используется только первая фракция (сусло самотек), в ассамбляж входят различные винтажи в период с 1995 по 2014, выдержка в среднем от 10 до 12 лет в чанах из нержавеющей стали

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

NV: JS: 93/100;

NV: B&D: 16,5/20;

2011: Steven Spurrier: 95/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Rosé Brut

Розé Брют



Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Legras & Haas (Легра и Хаас)

Сорта винограда: Шардоне 50%, Пино Менье 25%, Пино Нуар 25%

Выдержка: после вторичной ферментации 36 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов

Особенность: ручной сбор урожая, используется только первая фракция (сусло самотек), выдержка 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с участков, расположенных в Шуйи, Витри, Леврени, Ле Рисе

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

NV: JS: 91/100;

NV: WS: 90/100;

NV: B&D: 14/20;

NV: Steven Spurrier: 95/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram