

# Divine alliance



Quand une grande  
Maison de champagne  
et un producteur de  
caviar reconnu signent  
un coffret de fêtes, le  
résultat est naturellement  
à la hauteur de ce  
rendez-vous gourmand.

La promesse de  
plaisirs à conjuguer  
au plus que  
parfait...

CHAMPAGNE  
*R. J. Legras*  
1808

**Ebène**  
Le Caviar par excellence

## R&L Legras et Ebène, la rencontre de deux grandes signatures

Si l'histoire de la maison R&L Legras débute à Chouilly au 16<sup>e</sup> siècle, c'est véritablement Honoré Legras qui saura mettre en valeur le superbe vignoble familial dès 1808. Nous sommes au cœur de la Côte des Blancs, terroir vedette du champagne et royaume du chardonnay. Six générations plus tard, l'aventure de l'or blanc se perpétue avec passion, rigueur et exigence. Une philosophie qui a permis à R&L Legras d'acquiescer ses lettres de noblesse et séduire en toute discrétion les connaisseurs et les plus grands chefs étoilés comme Alain Dutournier, Arnaud Lallement, Guy Savoy ou encore Pascal Barbot, pour ne citer qu'eux.

Ebène, pour sa part, s'impose comme la signature de la nouvelle génération des caviars d'élevage. Des caviars nés en Gironde qui n'ont rien à envier aux meilleurs caviars sauvages. En misant sur un savoir faire hérité des spécialistes du caviar de la mer Caspienne, une expérience incontestable et une volonté permanente d'améliorer la qualité, Ebène flirte aujourd'hui avec la perfection. Une perfection qui est en passe de conquérir les amateurs avertis et les professionnels les plus exigeants. Grand connaisseur de l'or noir, Alain Dutournier l'a déjà adopté.

Vous l'aurez compris, la rencontre de R&L Legras et Ebène s'impose comme une évidence. Une alliance totalement dédiée au plaisir des sens.

## Champagne et caviar, l'alliance de l'or blanc et de l'or noir

Le premier plaisir ne serait-il pas d'offrir ou de découvrir ce sublime coffret ? Tout de noir vêtu, véritablement très élégant, il semble en effet annoncer un grand moment de plaisir. Une expérience unique ! Au programme des festivités : la Cuvée Présidence millésime 2002 R&L Legras et 100 grammes de caviar Ebène. Du grand art ! Il faut dire que cette cuvée de prestige, élaborée uniquement lors de grandes années, est composée exclusivement de raisins blancs de Chouilly, 100% Grand Cru. Vieilli en caves pendant plus de 4 ans, par son équilibre, sa fraîcheur et sa finesse, ce champagne joue parfaitement des alliances avec ce caviar français dont le goût corsé et la taille généreuse des grains rappellent ceux des plus grands caviars sauvages. Deux flûtes et deux délicieuses cuillères de corne sont également au rendez-vous de cette alliance d'exception comme pour signifier que l'instant divin offert par ce coffret exclusif se vit en tête-à-tête...

### Champagne R&L Legras

10, rue des Partelaines  
51530 Chouilly  
Tél : 03 26 54 50 79

### Ebène

Route de la Cassadotte  
33380 Biganos  
Tél : 05 56 82 64 42

Composé de la Cuvée Présidence millésime 2002 R&L Legras, de 100 grammes de caviar Ebène, de deux flûtes et de deux cuillères de corne, ce coffret d'exception est en vente chez :

- R&L Legras : 03 26 54 50 79
- Ebène : 05 56 82 64 42  
& [www.caviardefrance.fr](http://www.caviardefrance.fr)
- Repaire de Bacchus : 01 45 51 77 21

350 euros (frais de port inclus en boîte isotherme)



Relations Presse : Agence Catherine Sick  
10, rue Guillaume Tell • 75017 Paris  
Tél : 01 47 66 50 29 • Email : [contact@sick-rp.com](mailto:contact@sick-rp.com)