

CHAMPAGNE  
*Legouge - Copin*  
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE  
CLAIR DE ROSÉ  
BRUT



#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rose rubis.  
Le nez est bien marqué par les fruits comme la fraise, le cassis et la prune, qui apportent beaucoup de fraîcheur à l'ensemble.

La bouche est bien équilibrée, à la fois gourmande et vive avec des notes de prune et de réglisse en toute fin de dégustation.

#### ASSOCIATIONS METS ET VIN

À l'apéritif, au dessert avec une tarte aux myrtilles ou un bavaois aux fruits rouges.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 25 %
- Pinot Noir : 75 %

Assemblés à 24 % de vin rouge AOC coteau champenois

Date de mise en bouteille : 2014

Dosage : 8 g/litre

#### CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

#### RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2017 : 1 étoile - *vin très réussi*

Edition 05/2018

