

CHAMPAGNE  
*Legouge - Copin*  
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE  
INSPIRATIONS  
BRUT - MILLÉSIME 2011

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie teinte or brillante.

L'effervescence, fine et régulière, laisse place à un très fin cordon.

Le nez est riche d'arômes de pâtes de fruits, de senteurs de fleurs blanches (acacia, aubépine).

En bouche, l'attaque est généreuse avec des notes de fleurs blanches et d'amande, d'une belle finale, un vin qui conjugue délicatesse et richesse des arômes.

Ce Millésime 2011 est riche et parfaitement équilibré.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

À l'apéritif, au cours du repas en accompagnement d'un poisson en papillote et une sauce Champagne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 50 %
- Pinot Noir : 45%
- Meunier : 5 %

Date de mise en bouteille : 2012

Dosage : 7,2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille spéciale (75 cl)



Edition 05/2018

