

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE
RÉSERVE
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur or et une brillance dynamique.
Un nez à la fois exubérant et fin. Une cuvée très typique d'un assemblage de Pinot Noir avec des arômes d'épices et de réglisse rehaussé de saveurs d'agrumes et complexifié par de subtiles notes de fleurs blanches.
Une attaque puissante en bouche où la structure crémeuse équilibre la forte structure du vin. Une finale tout en subtilité.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un excellent champagne d'apéritif, il accompagnera aussi parfaitement une volaille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 25 %
- Pinot Noir : 75 %

Date de mise en bouteille : 2014

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (1,5 l), jéroboam (3 l)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile - *vin très réussi*

Concours international de Frankfort 2017 : Médaille d'or

Edition 05/2018

6, rue de l'Abbé Bernard - 51700 Verneuil - France
Tél. +33 (0)3 26 52 96 89 - Port. +33 (0)6 82 45 66 65
www.champagne-legouge-copin.fr - champagnelegougecopin@orange.fr

