

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE
TRADITION
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un joli or blanc avec un cordon tout en finesse.

Le nez discret à la première approche s'ouvre dans le temps sur des arômes frais de figue et de raisin.

L'attaque est plus vive en bouche avec des impressions de velours.

L'ensemble est équilibré sur des notes agrumes et exotiques accompagnés de fruits jaunes.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un Champagne parfait pour un apéritif avec des tapas ou des sushis.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 70 %
- Pinot Noir : 30 %

Date de mise en bouteille : 2013

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2016 : 2 étoiles - *vin remarquable*

Edition 05/2018

