

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
TRADITION
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle aux reflets dorés.

Un premier nez discret puis des notes fruitées de pêche se dévoilent.

Une bouche plus mature avec une très belle structure où on y retrouve des arômes de fruits jaunes, fruits rouges, avec des touches de noisette.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un Champagne agréable à l'apéritif avec une terrine de faisan aux raisins, un carpaccio d'avocat ou une tarte aux fruits.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 76 %
- Pinot Noir : 24 %

Date de mise en bouteille : 2018

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2023 : 1 étoile

Edition 10/2022

