

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
AU GOÛT DU JOUR
DEMI-SEC



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. On y retrouve des arômes de fruits jaunes, fruits rouges, avec des touches de noisette.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

C'est le Champagne idéal à l'heure du dessert, mais aussi en accompagnement d'un foie gras poêlé ou d'une cuisine exotique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 76 %
- Pinot Noir : 24 %

Date de mise en bouteille : 2018

Dosage : 24 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

Edition 10/2022

