

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
CLAIR DE ROSÉ
BRUT

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur cuivrée.

Un nez fruité, avec des sensations de fraises des bois, de cerises et de myrtille.

La bouche est vineuse, marquée de cassis et de cerise à l'eau de vie.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un beau rosé qui pourra être dégusté à l'apéritif, il s'appréciera avec un dessert aux framboises.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 85 %
- Pinot Noir : 15 %

Assemblés à 22 % de vin rouge AOC coteau champenois

Date de mise en bouteille : 2018

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

Edition 10/2022

