

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
INSPIRATIONS
BRUT - MILLÉSIME 2013



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur or pâle.
L'effervescence, fine et régulière, laisse place à un très fin cordon.

Le nez est riche d'arômes de pâtes de fruits, de senteurs de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de brioche.
En bouche, on retrouve la brioche, alliée aux fruits blancs, dans un palais étoffé, frais et long.
Ce Millésime 2013 est riche et parfaitement équilibré.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

À l'apéritif, au cours du repas en accompagnement d'un poisson en papillote et une sauce Champagne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 60 %
- Pinot Noir : 40 %

Date de mise en bouteille : 2014

Dosage : 7,2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille spéciale (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Concours International de Lyon 2020 : Médaille d'Or.

Edition 10/2022

