

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
À FLEUR DE NOTE
BRUT - MILLÉSIME 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur or blanc avec des reflets brillants.

Le nez est d'une grande puissance aromatique. On y décèle des notes empyreumatiques de moka, d'écorce et cèdre.

La bouche est gourmande, très vive, sur le zeste de d'agrumes.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras poêlé ou un homard.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée mono-cépage 100 % Chardonnay.

Date de mise en bouteille : 2016

Dosage : 7 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2023 : 2 étoiles.

Edition 02/2023

