

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
RÉSERVE
BRUT

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle robe est d'un joli or.

Une belle expression fruitée au nez autour de la mûre, la myrtille et la violette.

Une bouche équilibrée entre puissance, épices et rondeur. Le chardonnay ressort sur la finale apportant une certaine minéralité qui soutiennent les notes fumées de l'évolution du Pinot.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un excellent champagne d'apéritif, il accompagnera aussi un onglet de bœuf et sa purée de céleri ou un tiramisu à la pêche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 25%
- Pinot Noir : 75 %

Date de mise en bouteille : 2019

Dosage : 7.2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (1,5 l),

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2022 : 3 étoiles et Coup de Cœur.

Edition 02/2023

