

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 :

- Pinot noir: 75 % dont 22 % de vin rouge AOC coteau champenois
- Chardonnay : 25 %

Date de mise en bouteille : 2019

Dosage : 7.2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

Edition 02/2023

