

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
À FLEUR DE NOTE
BRUT - MILLÉSIME 2018



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est couleur d'un or très pâle avec des reflets brillants.

Le nez est d'une grande puissance aromatique sur les agrumes, sur la mandarine et le pomelo. On distingue quelques notes de fleurs blanches de jasmin et d'acacia. La bouche est d'une étonnante tonicité avec le coté floral qui réapparaît.

Cette cuvée, équilibrée démontre la qualité et toutes les potentialités de ce millésime 2018

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif, il accompagnera aussi une pintade rôtie à l'orange ou un sorbet aux poires.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée mono-cépage 100 % Chardonnay.
Date de mise en bouteille : 2019
Dosage : 7 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

Edition 12/2023

