

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
TRADITION
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle patiné.

Un nez ouvert, une évolution se fait sentir avec des notes de fruits rôtis et de miel.

L'attaque est franche. On y retrouve des arômes d'abricots et de pâte de fruits avec une finale relevée sur le pamplemousse.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un Champagne agréable à l'apéritif avec une terrine de faisan aux raisins ou avec un beaufort jeune.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 70 %
- Pinot Noir : 20 %
- Chardonnay 10 %

Date de mise en bouteille : 2020

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2023 : 1 étoile

Edition 05/2024

