

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
RÉSERVE
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle.

Le nez est discret, fin sur des senteurs florales.

La bouche est fine avec des notes de fruits noirs et d'orange.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un excellent champagne d'apéritif, il accompagnera aussi un tournedos de veau 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 : 2020

Dosage : 7.5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

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

Edition 05/2024

6, rue de l'Abbé Bernard - 51700 Verneuil - France
Tél. +33 (0)3 26 52 96 89 - Port. +33 (0)6 82 45 66 65
www.champagne-legouge-copin.fr - champagnelegougecopin@orange.fr

