

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT


CHAMPAGNE
RÉSERVE
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle.

Le nez est puissant, minéral ouvert sur des notes de fleurs et d'agrumes.

La bouche est ample et tonique dans laquelle s'ajoutent des arômes de fruits blancs. 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 une caille aux raisins ou un tiramisu à la pêche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 20%
- Pinot Noir : 80 %

Date de mise en bouteille : 2021

Dosage : 7.5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

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

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2026 : 2 étoiles

Edition 09/2025

