

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT

CHAMPAGNE
TRADITION
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est pâle aux reflets bronze.

Un nez est floral plutôt léger.

Un vin tout en douceur avec une rondeur sucrée en cœur de bouche. On y retrouve des arômes de fraises et d'abricots avec une finale relevée sur le pamplemousse.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un Champagne agréable à l'apéritif ou en accompagnement d'une daurade, tomates rôties et sauce champagne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 60 %
- Pinot Noir : 25 %
- Chardonnay 15 %

Date de mise en bouteille : 2022

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2023 : 1 étoile

Edition 10/2025

