

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
CLAIR DE ROSÉ
BRUT

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un joli rose rubis.

Le nez marqué sur les fruits rouges et noirs comme la fraise des bois, le raisin noir et la mûre pour un ensemble gourmand et frais.

La bouche est fraîche avec une belle onctuosité sur des arômes de purée de fraises, mandarine et framboise sucrée.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un rosé d'apéritif accompagné de jambon de Serrano et de parmesan affiné ou avec un dessert aux framboises.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Pinot noir : 80% dont 23 % de vin rouge AOC coteau champenois
- Chardonnay : 20 %

Date de mise en bouteille : 2021

Dosage : 7.5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

Edition 10/2025

