

CHAMPAGNE  
*Legouge - Copin*  
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



*LC*  
CHAMPAGNE  
AU GOÛT DU JOUR  
DEMI-SEC

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est pâle aux reflets bronze.  
Un nez est floral plutôt léger.  
Un vin tout en douceur avec une rondeur sucré 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

C'est le Champagne idéal à l'heure du dessert, mais aussi en accompagnement d'un foie gras poêlé ou d'une cuisine exotique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

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

Date de mise en bouteille : 2022

Dosage : 24 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

Edition 10/2025

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](http://www.champagne-legouge-copin.fr) - [boutique@champagne-legouge-copin.fr](mailto:boutique@champagne-legouge-copin.fr)

