

CHAMPAGNE
Legouge - Copin

A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE

À FLEUR DE NOTE

BRUT - MILLÉSIME 2010



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur or blanc avec des reflets brillants. Le nez est d'une grande finesse sur des notes aromatiques sont fraîches sur des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse). On y décèle des effluves de brioche, de pain grillé légèrement beurré avec une finale sur une pointe de chèvrefeuille et un léger miellé. La bouche présente une jolie trame acidulée apportant une belle vivacité et une grande fraîcheur. La finale est basée sur de la viennoiserie et de la pâtisserie.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

À l'apéritif ou au cours du repas en accompagnement de crevettes au citron, de noix de St Jacques ou d'un risotto aux fruits de mer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée mono-cépage 100 % Chardonnay.

Date de mise en bouteille : 2011

Dosage : 7,5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Concours International de Lyon 2019 : Médaille d'Argent

Edition10/2019

