

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE

AU GOÛT DU JOUR

DEMI-SEC



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle aux reflets dorés avec un cordon tout en finesse.

Le nez puissant, ouvert et gourmand, sur le brugnion, la pêche, la meringue et la brioche.

L'ensemble est équilibré sur des notes agrumes de type orange sanguine, de citron vert et de cassis.

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 : 70 %
- Pinot Noir : 30 %

Date de mise en bouteille : 2015

Dosage : 24 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Gault & Millau 2016 :14/20

Edition 10/2019

