

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE
CLAIR DE ROSÉ
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rouge coquelicots. Le nez est très fruité et gourmand sur des arômes de framboise, de fraise gariguette puis à l'aération apparaissent de délicates notes de griotte. La bouche est droite, structurée légèrement tannique sur le cassis, la grenade, la quetsche et la cramberry.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un beau rosé qui pourra être dégusté à l'apéritif, il accompagnera un tartare italien ou un pigeonneau aux griottes.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 25 %
- Pinot Noir : 75 %

Assemblés à 24 % de vin rouge AOC coteau champenois

Date de mise en bouteille : 2016

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2017 : 1 étoile - *vin très réussi*

Edition 10/2019

