

CHAMPAGNE  
*Legouge - Copin*  
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE  
**RÉSERVE**  
BRUT

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle robe dorée aux reflets vieil or.

Le nez est puissant, fruité, sur des notes de cassis, framboise, groseille fraîche avec une pointe de menthe poivrée.

La bouche est ample et riche où l'on retrouve des arômes de cassis, fraise avec une finale sur le brugnion et la cerise.

#### ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un excellent champagne d'apéritif, il accompagnera aussi un sauté de veau à l'orange, un risotto à la tomate et son jambon cru ou un tiramisu à la pêche.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 25 %
- Pinot Noir : 75 %

Date de mise en bouteille : 2016

Dosage : 8 g/litre

#### CONTENANT DISPONIBLE

Demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (1,5 l),

#### RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2020 : 1 citation

Concours international de Frankfort 2017 : Médaille d'or

Edition 10/2019

