

CHAMPAGNE
Legouge - Copin

A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE

À FLEUR DE NOTE

BRUT - MILLÉSIME 2012



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur or blanc avec des reflets brillants. Le nez est d'une grande puissance aromatique. On y décèle des arômes de café, de miel frais, de beurre tendre et de noisette grillée.

La bouche est gourmande, très vive, sur le fruit blanc, le zeste de citron, la mandarine et le pain d'épice.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras poêlé ou un homard.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée mono-cépage 100 % Chardonnay.

Date de mise en bouteille : 2013

Dosage : 7 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2022 : 2 étoiles.

Edition 09/2021

