

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE
ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La couleur est tuilée et lumineuse. Les bulles sont fines. Le nez révèle des arômes de petits fruits rouges (mûre, fraise des bois, myrtille) associé à de subtiles notes épicées.

La bouche est structurée avec un côté légèrement tannique qui dévoile des arômes de grenadine et une subtile note de violette en toute fin de dégustation. C'est un Rosé de caractère dont on ne peut oublier la dégustation !

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Il sera parfait à l'apéritif comme avec une viande rouge ou un dessert aux fruits.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée relativement rare, 100 % Meunier, dont les raisins sont issus de parcelles de vignes les plus mûres. On l'obtient en laissant macérer les raisins quelques dizaines d'heures afin que le jus se colore naturellement.

Date de mise en bouteille : 2013

Dosage : 7,5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide des Vins Dussert-Gerber 2016 : 3 cœurs - *satisfecit*

Edition 05/2018

