

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur grenat. Les bulles sont fines.
Le nez est puissant, sur le cassis, le poivre gris, la grenade,
la griotte et la cerise à l'eau de vie.
La bouche est assez ample et riche où l'on retrouve le
cassis, la pêche et le brugnon.
C'est un Rosé de caractère très typé dont on ne peut
oublier la dégustation !

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Il sera parfait à l'apéritif, au cours du repas avec une
viande rouge ou un dessert aux fruits rouges.

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.

Cuvée mono-cépage 100 % Meunier.
Date de mise en bouteille : 2016
Dosage : 7,5 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

13,5/20 Guide Gault & Millau 2019

Edition 10/2019

