

CHAMPAGNE  
*Legouge - Copin*  
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE  
TRADITION  
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or patiné.

Le nez est fin sur des arômes de pâte de fruits avec des notes de cassis.

Une belle vivacité en attaque, une bouche fruitée avec des notes de pêche au sirop et de raisins secs évoluant sur des senteurs d'eau de vie.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un Champagne agréable à l'apéritif avec une terrine de faisan aux raisins ou sur des ris de veau.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 78 %
- Pinot Noir : 22 %

Date de mise en bouteille : 2017

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

Edition 09/2021

