

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
AU GOÛT DU JOUR
DEMI-SEC



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle patiné.

Un nez ouvert, une évolution se fait sentir avec des notes de fruits rôtis et de miel.

L'attaque est franche. On y retrouve des arômes d'abricots et de pâte de fruits avec une finale relevée sur le pamplemousse.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

C'est le Champagne idéal à l'heure du dessert, mais aussi en accompagnement d'un foie gras poêlé ou d'une cuisine exotique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 70 %
- Pinot Noir : 20 %
- Chardonnay 10 %

Date de mise en bouteille : 2020

Dosage : 24 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

Edition 05/2024

