

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



CHAMPAGNE
TRADITION
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle aux reflets dorés avec un cordon tout en finesse.

Le nez puissant, ouvert et gourmand, sur le brugnion, la pêche, la meringue et la brioche.

L'ensemble est équilibré sur des notes d'agrumes de type orange sanguine, citron vert et de cassis.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un vin frais qui s'accordera sur des poissons de type lotte aux herbes de Provence, il accompagnera une bavette aux échalotes ou encore un jeune fromage de type comté.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Meunier : 70 %
- Pinot Noir : 30 %

Date de mise en bouteille : 2015

Dosage : 8 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2016 : 2 étoiles - *vin remarquable*

Edition 10/2019

