

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
RÉSERVE
BRUT

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle robe or blanc aux reflets or gris.
Un premier nez discret sur des notes beurrées, briochées et grillées avec des arômes de miel d'acacia et de citron. Gourmand et fruité en bouche, il allie l'ampleur et l'étoffe du pinot noir à la vivacité du chardonnay et fait preuve d'une rare longueur.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un excellent champagne d'apéritif, il accompagnera aussi un onglet de bœuf et sa purée de céleri ou un tiramisu à la pêche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 50 %
- Pinot Noir : 50 %

Date de mise en bouteille : 2017

Dosage : 7.2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (1,5 l),

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2022 : 3 étoiles et Coup de Coeur

Edition 09/21

