

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE
CLAIR DE ROSÉ
BRUT



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rosé corail.
Un nez fruité, avec des sensations de fraises des bois, de cerises et de myrtille.
La bouche est vineuse, marquée de cassis et de cerise à l'eau de vie.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Un beau rosé qui pourra être dégusté à l'apéritif, il s'appréciera au cours d'un repas, avec un filet de sandre cuit au Champagne Rosé ou une charlotte aux framboises.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 85 %
- Pinot Noir : 15 %

Assemblés à 22 % de vin rouge AOC coteau champenois

Date de mise en bouteille : 2017

Dosage : 7.2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille transparente (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2017 : 1 étoile - *vin très réussi*

Edition 09/2021

