CHAMPAGNE
Legouge -Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



CHAMPAGNE

INSPIRATIONS

BRUT – MILLÉSIME 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur or foncé.
L'effervescence, fine et régulière, laisse place à un très fin cordon.
Beaucoup de richesse aromatique avec une belle évolution emplie de douceur avec des notes de miel, pomme d'amour, anis et caramel.
La bouche est équilibrée entre douceur et acidité.
Une attaque vive sur des notes de citron vert précède une bouche ample et sucrée avec des arômes de poire rôtie au caramel.
Ce Millésime 2015 est riche et parfaitement équilibré.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

À l'apéritif, il sera parfait en accompagnement d'huîtres pochées sauce champagne à la truffe.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cuvée issue de l'assemblage suivant :

- Chardonnay : 50 %
- Pinot Noir : 40 %
- Meunier : 10 %

Date de mise en bouteille : 2016
Dosage : 7,2 g/litre

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille spéciale (75 cl)

RÉFÉRENCES ET DISTINCTIONS

Guide Hachette 2024 : 1 étoile.

Edition 12/2023

6, rue de l'Abbé Bernard - 51700 Verneuil - France
Tél. +33 (0)3 26 52 96 89 - Port. +33 (0)6 82 45 66 65
www.champagne-legouge-copin.fr - champagnelegougecopin@orange.fr