



Legouge-copin - Brut Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2002

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Voici ce que l'on attend d'un grand Champagne : un nez expressif, des notes d'agrumes qui apportent finesse et fraîcheur. Les saveurs orangées se déploient sur une étoffe veloutée. Bel équilibre.

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Brioche
Filets de poissons en papillottes

LIEUX DE VENTE

Champagne Legouge Copin
6 RUE DE L'ABBE BERNARD
51700 VERNEUIL
Tel : 0033326529689
<http://champagne-legouge-copin.fr>