1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013

COUP DE COEUR



Champagne Legouge Copin - Brut Millésime Blancs Et Noirs

Champagne Legouge Copin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2006
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Superbe cordon vif et allègre. Un Champagne aromatique : pain de campagne, nougat aux amandes. La bouche est plutôt sur des notes de plantes à la touche saline. Vineux, c'est là un bel ouvrage. A imaginer accompagnant la peau craquante d'une cannette rôtie.

Dégusté le 21/10/2013

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Canette rôtie
Tarte aux fruits

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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