



Champagne Legouge Copin - Brut Millésime Blancs Et Noirs



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2006

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Canette rôtie
Tarte aux fruits

LIEUX DE VENTE

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