1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Legouge-Copin - A Fleur De Note

Champagne Legouge Copin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2007
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée assez soutenue. Nez gourmand et plein, aux notes de brioche façon Pogne de Romans. Bouche charnue et riche, presque beurrée avec un léger côté résiné. Bulles fines en soutien pour apporter la fraîcheur. Longue finale un peu vanillée. Servir vers 8° sur un tourteau.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Tourteau
Filets de poissons en papillottes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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