1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Legouge-Copin - Rosé De Saignée

Champagne Legouge Copin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe, rose orangé, assez soutenu. Nez expressif sur des arômes levurés, épicés, griottes. Bouche vineuse, aux notes briochées, un peu jus de viande, champignons. Finale fruits rouges acidulés, groseille. Servir sur une rouelle de porc aux pruneaux.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Filet de boeuf
Tarte aux fraises
Noix de porc aux pruneaux

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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