

CHAMPAGNE  
*Legouge-Copin*  
à VERNEUIL

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## Brut Rosé de Saignée



### Commentaires de Dégustation

*La couleur est tuilée et lumineuse. Les bulles sont fines.*

*Le nez révèle des arômes de petits fruits rouges (mûre, fraise des bois, myrtille) associé à de subtiles notes épicées.*

*La bouche est structurée avec un côté légèrement tannique qui dévoile des arômes de grenadine et une subtile note de violette en toute fin de dégustation.*

*C'est un Rosé de caractère dont on ne peut oublier la dégustation !*

### Informations techniques

La Cuvée actuellement commercialisée est issue d'un seul cépage.

Pinot Meunier 2012 : 100 %

Date de mise en bouteille : 2013

Dosage : 7,5 g/litre

Contenant disponible : bouteille transparente (75 cl)

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.

**Les meilleures associations :** à l'apéritif, il accompagnera divinement bien les fruits de mer, crustacés froids et chaud (homard, langouste). Une Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne). Les Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix.

### Les références et distinctions reçues\*

Guide des Vins DUSSERT-GERBER 2016 : 3 ❤️❤️❤️ (satisfecit)

Edition : 10/2017

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

6, rue de l'Abbé Bernard – 51 700 VERNEUIL - FRANCE

– tél. : + 33 3 26 52 96 89 - port : + 33 6 82 45 66 65 –

e-mail : [boutique@champagne-legouge-copin.fr](mailto:boutique@champagne-legouge-copin.fr)

[www.champagne-legouge-copin.com](http://www.champagne-legouge-copin.com)

[www.champagne-legouge-copin.fr](http://www.champagne-legouge-copin.fr)