


Champagne
JACQUES COPIN
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Contemporain, depuis 1963.



CUVÉE BLANC DE BLANCS

Composition :
100 % Chardonnay

Dosage :
Liqueur d'expédition Extra-Brut 3,0 g/L

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Ce champagne est élaboré à partir du cépage Chardonnay uniquement de la parcelle « La Goutte d'Or » (lieu-dit) qui par son excellente exposition (plein sud) offre à nos raisins des arômes remarquables. La fraîcheur et la vivacité de ce champagne vous rappelleront les matins neigeux d'hiver où il fait bon rester chez soi auprès du feu.