

  
*Champagne*  
**JACQUES COPIN**  
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Contemporain, depuis 1963.

---



## CUVÉE ROSÉ

Composition :

60 % Pinot Noir

25 % Meunier

15 % Chardonnay

Dont 18 % de Vin rouge

Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 8,0 g/L

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Se forgeant sur le fruité du Pinot Noir, accompagné de Meunier et de Chardonnay, ce vin est un rosé d'assemblage. Sont ainsi conviés 18 % de vin rouge de la Maison, lui conférant sa robe si joliment colorée et ses saveurs de délicats fruits rouges (framboise, fraise, groseille).

CHAMPAGNE JACQUES COPIN - 23 rue de la Barre - 51700 VERNEUIL - Tél. : 03 26 52 92 47 - Fax : 03 26 52 94 13

E-mail : [contact@champagne-jacques-copin.com](mailto:contact@champagne-jacques-copin.com) - [www.champagne-jacques-copin.com](http://www.champagne-jacques-copin.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.