


Champagne
JACQUES COPIN
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Contemporain, depuis 1963.



CUVÉE TRADITION

Composition :

90 % Meunier

10 % Pinot Noir

Dont 10 % de Vins de réserve

Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 8,0 g/L

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Demi-bouteille (37,50 cl)

Cuvée historique de la Maison, Tradition est le reflet du premier cépage présent sur notre terroir, la Vallée de la Marne : le Meunier. D'une touche de fruité du Pinot Noir et de la profondeur de vin de réserve, le Meunier s'exprime avec subtilité et fraîcheur sur des arômes de fruits d'été tels que la pêche et la pomme, se mêlant à des notes d'amandes légèrement grillées. Existe aussi en Demi-sec.

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 - www.champagne-jacques-copin.com

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