


Champagne
JACQUES COPIN
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Contemporain, depuis 1963.



CUVÉE RÉSERVE

Composition :

33 % Meunier

33 % Pinot Noir

33 % Chardonnay

Dont 28 % de Vins de réserve

Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 8,0 g/L

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Magnum (150 cl)

Subtil assemblage des trois cépages présents sur notre vignoble, la cuvée Réserve est par définition un champagne mature par son harmonie. Elle s'exprime sur une première touche de minéralité, enrobée d'arômes de fruits mûrs et d'une pointe de vivacité.

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.