


Champagne
JACQUES COPIN
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Contemporain, depuis 1963.



CUVÉE MILLÉSIME 2007

Composition :
50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Dosage :
Liqueur d'expédition Brut Nature 0 g/L

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Mémoire d'une année où la Nature nous a récompensés d'une expression exceptionnelle du vignoble, le Millésime dispose d'un assemblage de la finesse du Chardonnay à la rondeur du Pinot Noir. Une sélection de jus de cuvée et un long vieillissement permettent la naissance d'une grande complexité aromatique : notes d'épices, de miel et de fruits frais et confits. Le non-apport de sucre (liqueur d'expédition) de cette cuvée vous séduira par la conservation de sa fraîcheur et sa pureté malgré un long vieillissement en cave.

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.