


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.

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.