



Champagne
JACQUES COPIN

RÉCOLTANT - MANIPULANT



CUVÉE ORIGINELLE

Composition :

80 % Pinot Noir

20 % Meunier

Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 8,0 g/L

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Élaborée à partir de tête de cuvée (300 premiers litres de la cuvée), la cuvée Originelle dispose d'une palette aromatique très complexe grâce à son élevage en fûts de chêne neufs de la forêt d'Argonne et sa vinification atypique peu pratiquée en Champagne : fermentation à basse température, absence de fermentation malolactique et de filtration, vieillissement sur lattes. Issu de vignes âgées de 25 à 60 ans, ce champagne à caractère unique exprime la rondeur et la puissance du Pinot Noir. Capsule personnalisée dorée à l'or fin et, à la demande, vendu avec étui.