



**JOOST
&
JOOST**

wine | cuisine | erlebung

Jacques Copin Champagne tradition

'Klassiek'

LAND/REGIO Frankrijk, Champagne

DRUIVEN Pinot Meunier, Pinot Noir

OPVOEDING Stalen vat

KLEUR Wit goudgeel

NEUS Citrus, Groene appel, Witte bloemen

DRONK Elegant, klassiek. tonen van knapperige groene appels, citrus en witte bloemen. Harmonieus.

DRINKEN BIJ Blauwe kaas, Schaal- en schelpdieren, Vis, Wit vlees

SUGGESTIE Oesters en vers zeefruit of Vers fruit, uitgesneden met sabayon saus vers geklopt

AFSLUITING Champagnekurk

DRINKTEMPERATUUR 8-10 °C

ALCOHOLPERCENTAGE 12%




Champagne
JACQUES COPIN
RÉCOLTANT - MANIPULANT
Contemporain, depuis 1963.