

# Blanc de blancs brut

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



## ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

## ANNÉE DE RÉCOLTE

2019

## DOSAGE

5g/L

## ORIGINE DU RAISIN

Côteaux du Sézannais. A 3h30 de vélo depuis Epernay vers le sud

## ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Bethon

## PRATIQUE CULTURALE

Raisonnée

## VIEILLISSEMENT

29 mois minimum

## VINIFICATION

Malolactique totale, cuve Inox

## TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies, marnes et argiles)

## DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne tout en fraîcheur, gourmand et dynamique qui rappelle les agrumes et les fruits blancs comme la pomme

## LES ACCORDS PARFAITS

Un onglet de veau en croûte de noisettes, Risotto aux pleurottes et comté

## PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je collectionne les bouchons

## NOTES

Sucré ● ○ ○ ○  
Fraicheur ● ● ● ○  
Fruité ● ● ● ●