

Blanc de blancs Brut nature

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2019

DOSAGE

0g/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

30 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 d'une
grande finesse, avec des
notes minérales et des
saveurs fraîches
d'agrumes

LES ACCORDS PARFAITS

Tartare de Saint-Jacques,
Courgettes rôties à la
feta

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Le sucre c'est so 2020 !

NOTES

Sucré ○ ○ ○ ○

Fraicheur ● ● ● ●

Fruité ● ● ● ○