

Blanc de Noirs Brut

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

2018

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de la Côte des Bar. A 6h56 de vélo depuis Epernay en roulant vers le sud.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Ville-sur-Arce

VIEILLISSEMENT

40 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique totale, cuve inox

TYPE DE SOL

Jurassique Supérieur (Argilo-calcaire à tendance marneuse)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne frais et élégant offrant rondeur et puissance avec ses arômes de fruits rouges

LES ACCORDS PARFAITS

La pizza soufflée de Jean-François Piegé, Œufs brouillés à la truffe

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Il fait trop chaud pour travailler

NOTES

Sucré ● ○ ○ ○

Fraicheur ● ● ● ●

Fruité ● ● ● ●