

Brut

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

24% Chardonnay, 28%
Pinot Noir et
48% Pinot Meunier

ANNÉE DE RÉCOLTE

70% 2020 et 30% de vin
de réserve

DOSAGE

4g/L

ORIGINE DU RAISIN

Coteaux du Sézannais,
Vitryat, Vallée de la Marne

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

19 mois minimum

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation
malolactique

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur,
argiles, limons argileux
et craies

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

De légères notes iodées
et de fruits secs
accompagnent les
arômes de fruits jaunes
bien mûrs. Une bouche
onctueuse pour un
Champagne qui mettra
tout le monde d'accord !

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes,
Rouget au beurre de
sauge

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux impressionner
mon beau-père

NOTES

Sucré ● ○ ○ ○ ○

Fraicheur ● ● ○ ○ ○

Fruité ● ● ● ○ ○