

# Franck Pascal Millésimé 2011

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



## ASSEMBLAGE

10% Chardonnay, 10% Pinot Noir et 80% Pinot Meunier

## ANNÉE DE RÉCOLTE

2011

## DOSAGE

2g/L

## ORIGINE DU RAISIN

Terroir de Baslieux-sous-Châtillon. A 1h11 de vélo depuis Epernay vers l'Ouest.

## ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Franck Pascal, vigneron précurseur de la culture bio et biodynamique. Grand amoureux de la nature, il magnifie son terroir à travers ses vins

## PRATIQUE CULTURALE

Raisins biologiques en vinification naturelle

## VIEILLISSEMENT

10 ans minimum

## VINIFICATION

Filtration naturelle, levures indigènes, fermentation malolactique, léger passage en fûts (6%), élevage sur lies sans bâtonnage

## TYPE DE SOL

Un sol argileux, comprenant 3 types de pierres : le calcaire dur, le silex et la meulière

## DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des arômes de beurre, de miel de sapin et de fruits exotiques pour une longueur en bouche qui n'en finit plus... Un Champagne d'une magnifique complexité, à la fois gourmand et subtil !

## LES ACCORDS PARFAITS

Poularde aux abricots, Ecrevisses snackées au chorizo

## PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Mon cactus est toujours vivant

## NOTES

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