

Blanc de blancs Grand Cru

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2017

DOSAGE

3g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir d'Avize Oger. À 42 mn de vélo depuis Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

52 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique partielle, cuve Inox

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur, craies

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne très fin, qui apporte des arômes de praliné et de noisettes. Une gourmandise tout en délicatesse !

LES ACCORDS PARFAITS

Volaille crémée aux morilles, Comté 24 mois d'affinage

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

J'ai réglé 1/25e de mon emprunt

NOTES

Sucré ● ○ ○ ○

Fraicheur ● ● ● ○

Fruité ● ● ● ○