

Brut Premier Cru

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

66% Chardonnay et 34% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

40% 2015 et 60% de vin de réserve

DOSAGE

6g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroirs de la Côte des Blancs, Montagne de Reims et Vallée de la Marne

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

75 mois minimum

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation malolactique, une partie des vins de réserve conservés en foudres

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur, craies

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Une fraîcheur éblouissante avec ses notes iodée et citronnées. Les arômes briochés et de fruits secs apportent une belle complexité à ce 1er cru

LES ACCORDS PARFAITS

Poulpe snacké à l'ail et au citron, Tarte fine aux figes

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

C'est l'anniversaire de ma belle-mère

NOTES

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