

# Blanc Rosé

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



## ASSEMBLAGE

86% Chardonnay et 14% Pinot Noir

## ANNÉE DE RÉCOLTE

2020

## DOSAGE

5g/L

## ORIGINE DU RAISIN

Côteaux du Sézannais. A 3h30 de vélo depuis Epernay vers le sud

## ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Bethon

## VIEILLISSEMENT

19 mois minimum

## VINIFICATION

Cuve inox, fermentation malolactique

## TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies, marnes et argile)

## DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un rosé tout en fraîcheur, des notes gourmandes de fruits rouges comme des framboises : un Champagne plaisir !

## L'ACCORD PARFAIT

Gravelax de saumon aux baies roses

## PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Besoin de chanter juste au karaoké

## NOTES

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