

Franck Pascal Millésimé 2011

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

62% Pinot Noir, 27%
Chardonnay et 11%
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 ● ● ○ ○