

# Blanc Rosé

FICHE D'IDENTITÉ



## ASSEMBLAGE

80% Chardonnay et  
20% Pinot Noir

## ANNÉE DE RÉCOLTE

2021

## 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

Sucré



Fraîcheur



Fruité

