

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

