

Blanc de Blancs Premier cru 2011

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2011

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de Vertus (Premier Cru), à 1h16 de vélo d'Épernay vers le sud.

VINIFICATION

Cuves inox, sans fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT

12 ans minimum

DOSAGE

5g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

Sucré ● ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ○ ○ ○

Fruité ● ○ ○ ○ ○

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Vertus

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (Craie)

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un nez légèrement fumé avec ses notes de miel et de fruits confits. Sa vivacité et sa longue finale saline incarne magnifiquement le terroir de Vertus !

LES ACCORDS PARFAITS

Tacos de langoustines grillées au citron vert, Blanquette de veau aux agrumes

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux marquer des points avec belle maman

