

PURE - RARE - ÉTINCELLANT

Blanc de Blancs Nature



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2021 & 30% vins de réserve (2019, 2020)

DOSAGE

0g/L

ORIGINE DU RAISIN

Montagne de Reims. A 2h17 de vélo depuis Epernay vers le nord.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Berru

PRATIQUE CULTURALE

Raisonnée

VIEILLISSEMENT

24 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique totale, cuve inox thermorégulée

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies, marnes et argiles)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne d'une grande finesse, avec des notes minérales et des saveurs fraîches d'agrumes

LES ACCORDS PARFAITS

Tartare de Saint-Jacques, Courgettes rôties à la feta

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Le sucre c'est so 2020 !

Sucré ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ●

Fruité ● ● ● ○

