

Blanc de Blancs Grand Cru

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2019 & 30% vin de
réserve de 2015 à 2018

DOSAGE

3 g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir d'Avize et Oger.
A 42 mn de vélo depuis
Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

48 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique partielle,
cuve Inox

Sucré



Fraîcheur



Fruité



TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne très fin, qui
apporte des arômes de
praliné et de noisettes. Une
gourmandise tout en
délicatesse !

LES ACCORDS PARFAITS

Volaille crémée aux
morilles, Comté 24 mois
d'affinage

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

J'ai réglé 1/25e de mon
emprunt

