

Edition Limitée Millésimé 2011

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

62% Pinot Noir
27% Chardonnay
11% Pinot Meunier

ANNÉE DE RÉCOLTE

2011

ORIGINE DU RAISIN

Baslieux-sous-Châtillon

TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire à
tendance marneuse

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Franck Pascal,
vigneron précurseur de la
biodynamie. Grand
amoureux de la nature, il
magnifie son terroir à
travers ses vins

PRATIQUE CULTURALE

Raisins biologiques

VINIFICATION

Filtration naturelle, levures
indigènes, fermentation
malolactique, passage en
fûts (6%), élevage sur lies
sans bâtonnage

VIEILLISSEMENT

10 ans minimum

DOSAGE

2g/L

COLLABORATION ARTISTIQUE

EPC a souhaité révéler les
talents de Quentin DMR. Sa
"déconstruction de l'image"
invite chaque spectateur à
être acteur de l'œuvre pour
la recomposer. Déchirez
l'étiquette pour créer votre
propre version de la
bouteille et révéler un
numéro exclusif.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des arômes de beurre, de
miel de sapin et de fruits
exotiques pour une
longueur en bouche qui
n'en finit plus... Un
Champagne d'une
magnifique complexité, à la
fois gourmand et subtil !

LES ACCORDS PARFAITS

Poularde aux abricots,
Ecrevisses snackées au
chorizo

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Mon cactus est toujours
vivant

Sucré ● ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ○

Fruité ● ● ○ ○