

# 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 ● ● ○ ○