

CROQUANT, SÉDUISANT, DÉLICAT

# Blanc de Noirs



## ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

## ANNÉE DE RÉCOLTE

2022

## DOSAGE

5g/L

## ORIGINE DU RAISIN

Terroir de la Côte des Bar.  
A 6h56 de vélo depuis  
Epernay en roulant vers le  
sud

## ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de  
vignerons à Ville-sur-Arce

## VIEILLISSEMENT

20 mois minimum

## VINIFICATION

Fermentation  
malolactique, cuve inox

Sucré ● ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ● ●

Fruité ● ● ● ● ●

## TYPE DE SOL

Jurassique Supérieur  
(Argilo-calcaire à tendance  
marneuse)

## DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne frais et  
élégant offrant rondeur et  
puissance avec ses  
arômes de fruits rouges

## LES ACCORDS PARFAITS

La pizza soufflée de Jean-  
François Piegé, Pavlova  
aux fruits rouges

## PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Il fait trop chaud pour  
travailler

