

CONSENSUEL - FESTIF - ÉQUILIBRÉ

Brut



ASSEMBLAGE

65% Pinot Meunier
20% Pinot Noir
15% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

60% 2020 et
40% de vins de réserve

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de Sermiers
(Premier cru) de la
Montagne de Reims

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Sermiers

VIEILLISSEMENT

19 mois minimum

VINIFICATION

Fermentation malolactique,
cuves en acier inoxydable

Sucré ● ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ● ○

Fruité ● ● ● ● ●

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur (argile,
calcaire, craie)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

De légères notes iodées et de fruits secs accompagnent les arômes de fruits jaunes bien mûrs. Une bouche onctueuse pour un Champagne qui mettra tout le monde d'accord !

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes,
Focaccia au romarin

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux impressionner mon beau-père

