

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

