

Blanc de Blancs Premier cru 2014

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2014

ORIGINE DU RAISIN

Issu exclusivement de la parcelle des Monts Ferrés à Vertus (Premier cru)

VINIFICATION

Cuves inox, sans fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT

9 ans

DOSAGE

0 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

Sucré (0g/L) ○ ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ● ●

Fruité ● ● ● ● ○

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vigneron à Vertus

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (Craie)

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un nez légèrement fumé avec ses notes de miel et d'agrumes confits. Sa vivacité et sa longue finale saline incarne magnifiquement le terroir de Vertus !

LES ACCORDS PARFAITS

Tacos de langoustines grillées au citron vert, Blanquette de veau aux agrumes

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux marquer des points avec belle maman

