

Edition limitée Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé 2015

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

.....

ANNÉE DE RÉCOLTE

2015

.....

DOSAGE

5 g/L

.....

ORIGINE DU RAISIN

Une des plus belles parcelles de la Champagne au sein du terroir Grand Cru d'Oger

.....

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Vertus

.....

VIEILLISSEMENT

8 ans

.....

VINIFICATION

Cuve inox, pas de fermentation malolactique

Sucré



Fraîcheur



Fruité



TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies)

.....

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

.....

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le millésime exceptionnel de 2015 brille dans cette cuvée parcellaire, offrant une fraîcheur incroyable et une longueur en bouche qui n'en finit plus. Les notes élégantes d'amandes, de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes caractérisent cette expérience gustative exceptionnelle, complétée par des arômes évolués de pain d'épices et de brioche.

.....

L'ACCORD PARFAIT

Volaille crémée aux morilles

