Blanc de Noirs

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

65% 2023 et 35% vins de réserve

DOSAGE

6g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de la Côte des Bar. A 7h10 de vélo depuis Epernay en roulant vers le

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Vigneron à Buxeuil

VINIFICATION

Malolactique totale, cuve inox

TYPE DE SOL

Jurassique Supérieur (Argilo-calcaire à tendance marneuse)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

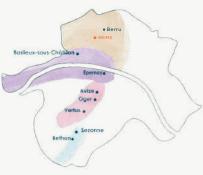
Un Champagne frais et élégant offrant rondeur et puissance avec ses arômes de fruits rouges

LES ACCORDS PARFAITS

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

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Il fait trop chaud pour travailler



Sucré

Fraîcheur



Fruité





