

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
sud

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 Piegé, Pavlova
aux fruits rouges

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Il fait trop chaud pour
travailler

Sucré



Fraîcheur



Fruité

