Blanc de Blancs Grand Cru

FICHE D'IDENTITÉ



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2019 & 30% vin de réserve de 2015 à 2018

DOSAGE

3 g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir d'Avize et Oger. A 42 mn de vélo depuis Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

48 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique partielle, cuve Inox

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

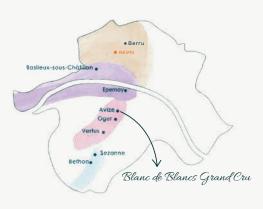
Un Champagne très fin, qui apporte des arômes de praliné et de noisettes. Une gourmandise tout en délicatesse!

LES ACCORDS PARFAITS

Volaille crémée aux morilles, Comté 24 mois d'affinage

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

J'ai réglé 1/25e de mon emprunt



Fruité



