

ÉLÉGANT - GOURMAND - CHARMEUR

Premier Cru



ASSEMBLAGE

66% Chardonnay et
34% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

40% 2015 et
60% de vin de réserve

DOSAGE

6g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de la Côte des
Blancs, Montagne de
Reims et Vallée de la
Marne

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT

75 mois minimum

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation
malolactique, une partie
des vins de réserve
conservés en foudres

Sucré



Fraîcheur



Fruité



TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Une fraîcheur éblouissante
avec ses notes iodées et
citronnées. Les arômes
briochés et de fruits secs
apportent une belle
complexité à ce 1er cru

LES ACCORDS PARFAITS

Burger de canard, oignons
confits et frites de patates
douces

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

C'est l'anniversaire de ma
belle-mère

