

LÉGER, FRAIS, SOURIANT

Blanc de Blancs Brut



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

100% 2022

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Côteaux du Sézannais.
A 3h30 de vélo depuis
Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Bethon

PRATIQUE CULTURALE

Raisonnée

VINIFICATION

Malolactique totale,
cuve inox

Sucré



Fraîcheur



Fruité



TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur
(craies, marnes et argiles)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

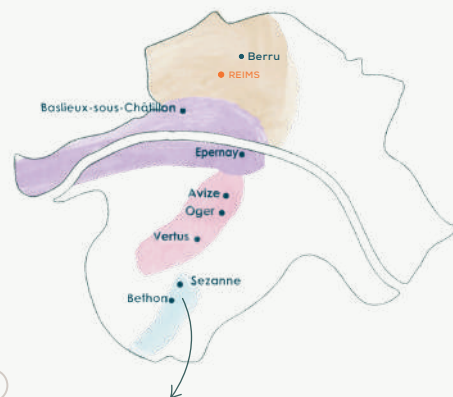
Un Champagne tout en
fraîcheur, gourmand et
dynamique qui rappelle
les agrumes et les fruits
blancs comme la pomme

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes et
comté, Poulet thaï coco et
noix de cajou

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je collectionne les
bouchons



Blanc de Blancs Brut

