Blanc de Blancs Nature



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE

2022 & 30% vins de réserve (2019, 2020)

DOSAGE

0g/L

ORIGINE DU RAISIN

Montagne de Reims. À 2h17 de vélo depuis Epernay vers le nord.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Berru

PRATIQUE CULTURALE

Raisonnée

VINIFICATION

Malolactique totale, cuve inox thermorégulée

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies, marnes et argiles)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12.5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

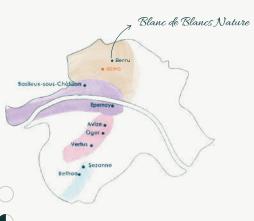
Un Champagne d'une grande finesse, avec des notes minérales et des saveurs fraiches d'agrumes

LES ACCORDS PARFAITS

Tartare de Saint-Jacques, Courgettes rôties à la feta

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Le sucre c'est so 2020!



Sucré

Fraîcheur







Fruité





