Brut



ASSEMBLAGE

46% Meunier 31% Chardonnay 23% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

77% 2023 23% vins de réserve

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur (argile, calcaire, craie)

ORIGINE DU RAISIN

Terroir d'Epernay

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Epernay

VINIFICATION

Fermentation malolactique, cuves en acier inoxydable

DOSAGE

5 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur (argile, calcaire, craie)

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

De légères notes iodées et de fruits secs accompagnent les arômes de fruits jaunes bien mûrs. Une bouche onctueuse pour un Champagne qui mettra tout le monde d'accord!

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes, Focaccia au romarin

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux impressioner mon beau-père





