

CONSENSUEL - FESTIF - ÉQUILIBRÉ

Brut



ASSEMBLAGE

50% Meunier
33% Chardonnay
17% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

52% 2020
48% vins de réserve

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur (argile,
calcaire, craie)

ORIGINE DU RAISIN

Région 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

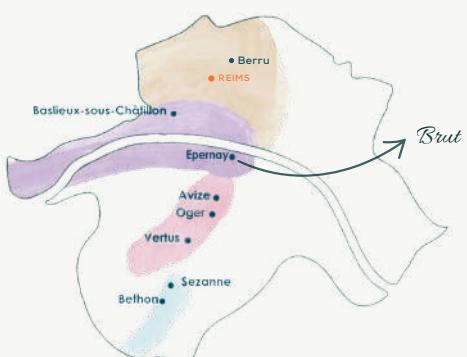
De légères notes iodées et
de fruits secs
accompagnent les arômes
de fruits jaunes bien mûrs.
Une bouche onctueuse
pour un Champagne qui
mettra tout le monde
d'accord !

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes,
Focaccia au romarin

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux impressionner mon
beau-père



Sucré



Fraîcheur



Fruité

