

PUR - RARE - ÉTINCELLANT

# Blanc de Blancs Nature

EPC

CHAMPAGNE  
EPICURIEN



## ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

.....

## ANNÉE DE RÉCOLTE

70% de 2022 & 30% de  
vins de réserve (2019, 2020)

.....

## DOSAGE

0 g/L

.....

## ORIGINE DU RAISIN

Montagne de Reims

.....

## ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à  
Berru

.....

## VINIFICATION

Fermentation malolactique  
totale, cuve inox  
thermorégulée

.....

## TYPE DE SOL

Crétacé supérieur  
(craies, marnes et argiles)

## DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

.....

## VIEILLISSEMENT

36 mois minimum

.....

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

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

