

ÉMOUVANT - PROFOND - SURPRENANT

Franck Pascal 2011

EPC

CHAMPAGNE
EPICURIEN



ASSEMBLAGE

62% Pinot Noir,
27% Chardonnay et
11% Meunier

ANNÉE DE RÉCOLTE

2011

DOSAGE

2 g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de Baslieux-sous-
Châtillon.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Franck Pascal,
vigneron précurseur de la
culture bio et biodynamique.
Grand amoureux de la
nature, il magnifie son
terroir à travers ses vins.

PRATIQUE CULTURALE

Raisins biologiques en
vinification naturelle

VINIFICATION

Filtration naturelle, levures
indigènes, fermentation
malolactique, léger passage
en fûts (6%), élevage sur lies
sans bâtonnage

TYPE DE SOL

Un sol argileux, comprenant 3
types de pierres : le calcaire
dur, le silex et la meulière

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

VIEILLISSEMENT

10 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des arômes de beurre, de
miel de sapin et de fruits
exotiques pour une longueur
en bouche qui n'en finit
plus... Un Champagne d'une
magnifique complexité, à la
fois gourmand et subtil !

LES ACCORDS PARFAITS

Poularde aux abricots,
écrevisses snackées au
chorizo

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Mon cactus est toujours
vivant.

Sucré ● ○ ○ ○ ○

Fraîcheur ● ● ● ○ ○

Fruité ● ● ○ ○ ○

Franck Pascal 2011
(Raisins Bio)

