CONSENSUEL - FESTIF - ÉQUILIBRÉ

Brut - Édition Artiste

CHAMPAGNE EPICURIEN



ASSEMBLAGE

46 % Meunier
31 % Chardonnay
23 % Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

77 % 2023
23 % vins de réserve

DOSAGE

5 g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir d'Épernay

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Épernay

VINIFICATION

Fermentation malolactique, cuves en acier inoxydable

TYPE DE SOL

Crétacé supérieur (argile, calcaire, craie)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

Sucré ●○○○
Fraîcheur ●●●○
Fruité ●●●●

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 !

COLLABORATION ARTISTIQUE

Cette année, vous avez choisi Arnaud Liard pour habiller notre édition limitée ! Des murs de Paris à notre cuvée Brut, l'artiste transpose son univers urbain et ses couleurs vibrantes sur un nouveau terrain d'expression. Une collaboration qui célèbre la créativité et l'audace.

LES ACCORDS PARFAITS

Risotto aux pleurotes,
Focaccia au romarin

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Je veux impressionner mon beau-père



