

Blanc de blancs Grand Cru

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE
100% Chardonnay

ANNÉE DE RÉCOLTE
2017

DOSAGE
3g/L

ORIGINE DU RAISIN
Terroir d'Avize Oger. À 42 mn de vélo depuis Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE
EPC x Groupe de vignerons à Avize

VIEILLISSEMENT
52 mois minimum

VINIFICATION
Malolactique partielle, cuve Inox

TYPE DE SOL
Crétacé Supérieur (craies)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)
12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Un Champagne très fin, qui apporte des arômes de praliné et de noisettes. Une gourmandise tout en délicatesse !

LES ACCORDS PARFAITS
Volaille crémée aux morilles, Comté 24 mois d'affinage

PRÉTEXTE D'OUVERTURE
J'ai réglé 1/25e de mon emprunt

NOTES

Sucré	
Fraicheur	
Fruité	