

Blanc de Noirs Brut

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

2018

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de la Côte des Bar.
A 6h56 de vélo depuis
Epernay en roulant vers
le sud.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Ville-sur-Arce

VIEILLISSEMENT

40 mois minimum

VINIFICATION

Malolactique totale, cuve
inox

TYPE DE SOL

Jurassique Supérieur
(Argilo-calcaire à
tendance marneuse)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un Champagne frais et
élégant offrant rondeur et
puissance avec ses
arômes de fruits rouges

LES ACCORDS PARFAITS

La pizza soufflée de Jean-
François Piege, Pavlova
aux fruits rouges

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Il fait trop chaud pour
travailler

NOTES

Sucré ● ○ ○ ○
Fraicheur ● ● ● ●
Fruité ● ● ● ●