

Blanc Rosé

FICHE D'IDENTITÉ

EPC



ASSEMBLAGE

86% Chardonnay et
14% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

2020

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Côteaux du Sézannais. A
3h30 de vélo depuis
Epernay vers le sud

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Bethon

VIEILLISSEMENT

19 mois minimum

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation
malolactique

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur
(craies, marnes et argile)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (% VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un rosé tout en
fraîcheur, des notes
gourmandes de fruits
rouges comme des
framboises : un
Champagne plaisir !

L'ACCORD PARFAIT

Gravelax de saumon aux
baies roses

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Besoin de chanter juste
au karaoké

NOTES

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