

AP

CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-PERSEVAL

ECUEIL - PREMIER CRU

alloucheryperseval.com

## Champagne *Epilogue 2012 Rosé Millésimé - Brut*

### *Assemblage :*

La Cuvée Epilogue 2012 est un Champagne millésimé Rosé composé de 52% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay et 8% de Vin Rouge issu de la macération de Pinot Noir.

### *Terroir :*

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

### *Vinification :*

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermorégulées. Les vins composant Epilogue 2012 n'ont pas fait leur fermentation malo-lactique. Les vins de Chardonnay (40% de l'assemblage) ont été élevés 5 mois en fût de Chênes de la forêt d'Ecueil.

### *Vieillessement :*

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons les vins dans nos caves cinq années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage va apporter au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique. Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Epilogue 2012 titre 6.5 g/L de sucre.



11 rue de l'Eglise 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

Tel : +33(0)3 26 49 74 61