



CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-PERSEVAL

ECUEIL • PREMIER CRU

alloucheryperseval.com



Champagne *Epilogue 2013 Rosé Millésimé - Brut*

Assemblage :

La Cuvée Epilogue 2013 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 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 2013 titre 5 g/L de sucre.

Dégustation :

Ce Champagne dévoile une jolie **robe** couleur rose saumon aux reflets cuivrés et présente une jolie effervescence.

Au nez Il nous dévoile d'abord des arômes de fraise des bois, de framboise, de groseilles. Ensuite arrivent des effluves de vanille et d'épices douces, apportées par un élevage discret en fût de chêne.

En bouche, le premier contact se fait sur la gourmandise, avec des saveurs de fruits rouges. C'est un champagne, ample, riche doté d'une finale sapide.

Accords Mets et Vins :

Un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise

Une côte de veau, cuite à basse température, accompagnée d'un chutney de fruits rouges.

11 rue de l'Eglise 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

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