EPC

Champagne Brut Artist Edition '2026'

Mousserende | Frankrig · Champagne · VERTUS - PREMIER CRU



91

POINTS

James Suckling

DRUER
Chardonnay, Pinot Meuinier, Pi…

ALKOHOL
12.5

FLASKE
750

ALKOHOL
12.5

Et udtryk skabt af tid

Årets Kunstner champagne Brut NV fra EPC er et samarbejde med Arnaud Liard, en parisisk kunstner med rødder i 1990'ernes graffitimiljø. Med inspiration fra patinerede mure, revnet beton og dekonstrueret arkitektur forvandler han byens ufuldkommenheder til levende kunstværker i neonfarver. Et oplagt…

ALKOHOL	DISTRIKT	FLASKE
12.5	Champagne	750

Vin beskrivelse

FARVE	Lys gylden med fine, vedvarende bobler
DUFT	Friske noter af tørret frugt, citrus frugt og aromaer af moden gul frugt.
SMAG	Cremet, blød og afbalanceret, fylder munden godt ud, forfriskende livlig og harmonisk frugt – en champagne, der helt enkelt er skabt til at tilfredsstille. Intens friskhed glider over tungen, blød og elegant i sin finish

Smagsprofil

Fylde ●●●○○○

Syre ●●●●○○

Tannin ○○○○○○

Frugtsødme ●○○○○○

Passer godt til

Svamperetter, Fisk, Østers, Skaldyr, Kylling

Historien bag vinen

Årets Kunstner champagne Brut NV fra EPC er et samarbejde med Arnaud Liard, en parisisk kunstner med rødder i 1990'ernes graffitimiljø. Med inspiration fra patinerede mure, revnet beton og dekonstrueret arkitektur forvandler han byens ufuldkommenheder til levende kunstværker i neonfarver. Et oplagt samarbejde, drevet af et fælles ønske om at udfordre det vante og fremhæve skønheden dér, hvor man mindst venter den. Arnaud har tidligere samarbejdet med Galeries Lafayette, metroen i Paris og shoppingcentret Beaugrenelle. Du får denne limited edition champagne og unikke gaveidé, kun i en begrænset periode. Køb inden det er for sent! EPC Brut er den klassiske champagne stil – og det perfekte afsæt til enhver fest. Den er skabt som 'den perfekte balance' mellem Pinot Meunier (50 %), Chardonnay (33 %) og Pinot Noir (17 %) fra Épernays kridt-, kalk- og lerjorde, hvor tre terroirs mødes. Friske noter af mineralitet, kalksten og moden gul frugt kombineres med en cremet, blød mundfornemmelse – derfor passer den lige så godt som aperitif som til selskabet omkring bordet. Vinen er gæret på rustfri ståltank med fuld malolaktisk gæring og er den ideelle introduktion til EPC universet. Fakta: Champagne, Frankrig · Pinot Meunier 50 %, Chardonnay 33 %, Pinot Noir 17 % · Høstår 2020 (52 %) og reservevine (48 %) EPC (Epicurean Champagne) er det første champagnemærke, der ikke bærer et familienavn , men i stedet udtrykker raffineret smag af god mad, vin og livets fine ting gennem sit navn efter den græske filosof, Epikur – en moderne champagne for dem, der elsker livets glæder. Du får derfor det bedste fra begge verdener i flasken: En 'grower' champagne, hvor bønderne selv er med i dyrkningen og blending af vinen og beslutningen om anvendelse af Reserve wines og en Grande Marque Champagne med høj og stabil kvalitet fra år til år, du kan stole på og servere med glæde og stolthed. EPC har bygget tætte samarbejder med udvalgte vinbønder i Champagne: én cuvée = ét terroir. Ofte med halvt så meget sukker som gennemsnittet og færre sulfitter, fuld sporbarhed via bagetiketten. Du får altid en hemmelig og personlig besked under kapslen (tør du kigge...?) og en blå, termo bagetiket, der skifter farve, når champagnen har den rette temperatur. Du behøver aldrig mere være i tvivl om serveringstemperaturen er korrrekt! EPC sælges i over 60 lande og deres champagner serveres bla. hos Poul Bocuse' , på Lasarte og andre ** og *** stjernede Michelin restauranter. På Bateaux Mouches bådene på Seinen i Paris, på Etihad 1st Class, Lufthansa First Class lounge i Frankfurt, I Cannes og på Cité de Cinema filmfestivalen. En unik champagne, med en unik tilblivelse og unik historie.

Vinifikation

Den er skabt som 'den perfekte balance' mellem Pinot Meunier (50 %), Chardonnay (33 %) og Pinot Noir (17 %) fra Épernays kridt-, kalk- og lerjorde, hvor tre terroirs mødes. Vinen er gæret på rustfri ståltank med fuld malolaktisk gæring og er den ideelle introduktion til EPC universet. Fakta: Champagne, Frankrig · Pinot Meunier 50 %, Chardonnay 33 %, Pinot Noir 17 % · Høstår 2020 (52 %) og reservevine (48 %) EPC (Epicurean Champagne) er det første champagnemærke, der ikke bærer et familienavn , men i stedet udtrykker raffineret smag af god mad, vin og livets fine ting gennem sit navn efter den græske filosof, Epikur – en moderne champagne for dem, der elsker livets glæder. Du får derfor det bedste fra begge verdener i flasken: En 'grower' champagne, hvor bønderne selv er med i dyrkningen og blending af vinen og beslutningen om anvendelse af Reserve wines og en Grande Marque Champagne med høj og stabil kvalitet fra år til år, du kan stole på og servere med glæde og stolthed.

PRODUCENT

EPC

Årets Kunstner champagne Brut NV fra EPC er et samarbejde med Arnaud Liard, en parisisk kunstner med rødder i 1990'ernes graffitimiljø.

Oprindelse & druer

Land	Frankrig
Region / distrikt	AOC Champagne
Druer	Chardonnay, Pinot Meuinier, Pinot Noir
Vintype	Mousserende | Champagne

Tekniske data

12.5%

ALKOHOL

75 cl

FLASKESTØRRELSE