


EARL DAVID LEPICIER – CHAMPAGNE ALFRED BASELY BRUT

	<p>CÉPAGE : Chardonnay 33% Pinot Noir 33 % Pinot Meunier 34%</p> <p>NOTES DE DÉGUSTATION :</p> <p>La robe est de couleur paille.</p> <p>Le nez développe des arômes fleurs blanches et d'agrumes mûrs (citron), enrichis de quelques notes minérales, de levure et de pain frais.</p> <p>La bouche est crémeuse portée par des accents biscuités et légèrement beurrés, rehaussés d'un soupçon de pêche et de fruits à noyau. Le dosage perceptible n'occulte en rien la fraîcheur générale du vin. La finale est assez longue et nette</p> <p>Un champagne d'apéritif, sec et élégant.</p> <p>TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 °et 10°</p> <p>ACCORDS SUGGÉRÉS :</p> <p>Entrées froides autour des légumes, des terrines, des chèvres frais – Mets à saveurs iodés crus ou cuits (coquillages, fruits de mer) – Crustacés froids et chauds – Poissons crus et marinés et/ou carpaccio – Poisson à chair ferme, de mer ou d'eau douce - Viandes blanches – Cuisine orientale et épicée.</p>
--	---

LE PRODUCTEUR :

En 1936, Paul Lepicier se porte acquéreur d'une propriété dans le hameau de Bellevue, à Champillon, près d'Épernay dans la Grande Vallée de la Marne. En 1959, son fils Jacky y plante les premières vignes et produit les premières bouteilles de champagnes. À partir de 1982 Thierry Lepicier, le fils de Jacky prend les rennes de l'exploitation et acquiert de nouvelles parcelles de vignes dans les communes de Dizy, Mutigny et Bisseuil.

En 2003, David Lepicier succède à son père à la tête du domaine familial et poursuit son expansion par l'achat de parcelles sur les terroirs de Cumières, Bisseuil et Hautvillers. En 2006, il délaisse le statut de récoltant-manipulant pour se consacrer

exclusivement aux activités de négoce et crée, à cette fin une S.A.R.L. éponyme. Pour l'élaboration de ses champagnes, il recourt aux approvisionnements du domaine familial, qu'il complète par des achats de raisin à la vendange et de vins en cuves ou en bouteilles.

Sa production totale est de 350,000 bouteilles réparti entre sept cuvées dont la plus connue est vendue sous le nom de Champagne Alfred Basely. Cette dernière est distribuée principalement en France et aux États-Unis.