

EP
CC

CHAMPAGNE
EPICURIEN

UNE NOUVELLE VISION DU CHAMPAGNE

UN MODÈLE À IMPACT

01

Rémunération plus juste des vignerons.
Partenaires respectueux des
spécificités de leur terroir

02

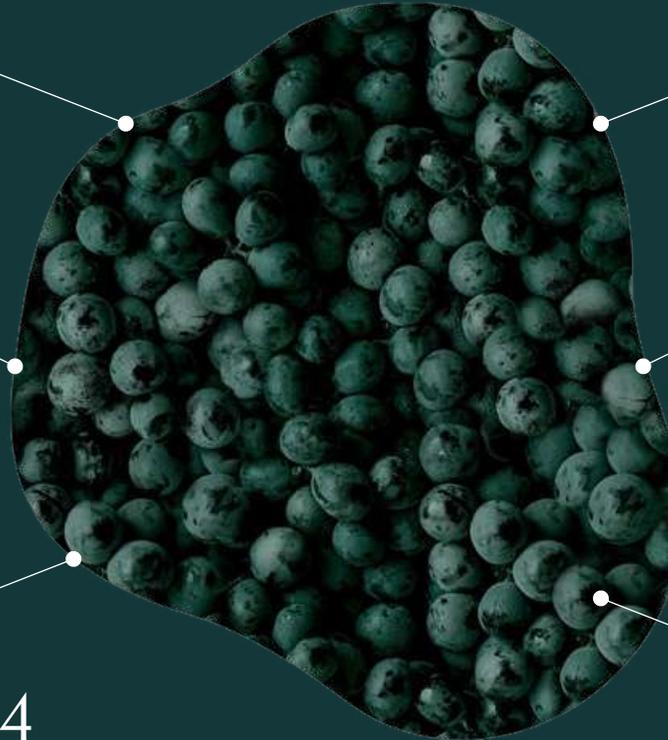
Minimisation des
additifs (Sucre, sulfites)

03

Traçabilité totale des cuvées
avec la carte d'identité du vin
sur la contre-étiquette

04

Valorisation du savoir-faire
vigneron.



05

Réutilisation d'outils de production
existants auparavant sous-utilisés

06

Bouteille & accessoires
de dégustation intégralement
fabriqués en Europe

07

Minimisation de nos déchets
et impact carbone

PASTILLE THERMOSENSIBLE

Elle se colore en bleu dès que le
Champagne est à température de
dégustation idéale !



BLIDA OU VERRE À VIN ?

Emparez-vous d'un blida, le verre
traditionnel champenois, ou d'un
verre à vin pour découvrir nos
cuvées !



PERSONNALISEZ VOS BOUTEILLES ET ÉTUIS

Marquez les esprits en personnalisant :

- votre bouteille EPC avec un logo et/ou une phrase grâce à la gravure laser
- votre étui avec une gravure en blanc, noir ou couleur

Quelques exemples :

"Joyeux anniversaire", "Merci pour votre fidélité", "Bonnes fêtes de fin d'année !", "Félicitations pour votre acquisition"...

Offre disponible à partir de 60 bouteilles.



ILS ONT ÉTÉ SÉDUITS PAR LA PERSONNALISATION



UN VOYAGE À TRAVERS LES TERROIRS CHAMPENOIS

Côte de Sézanne

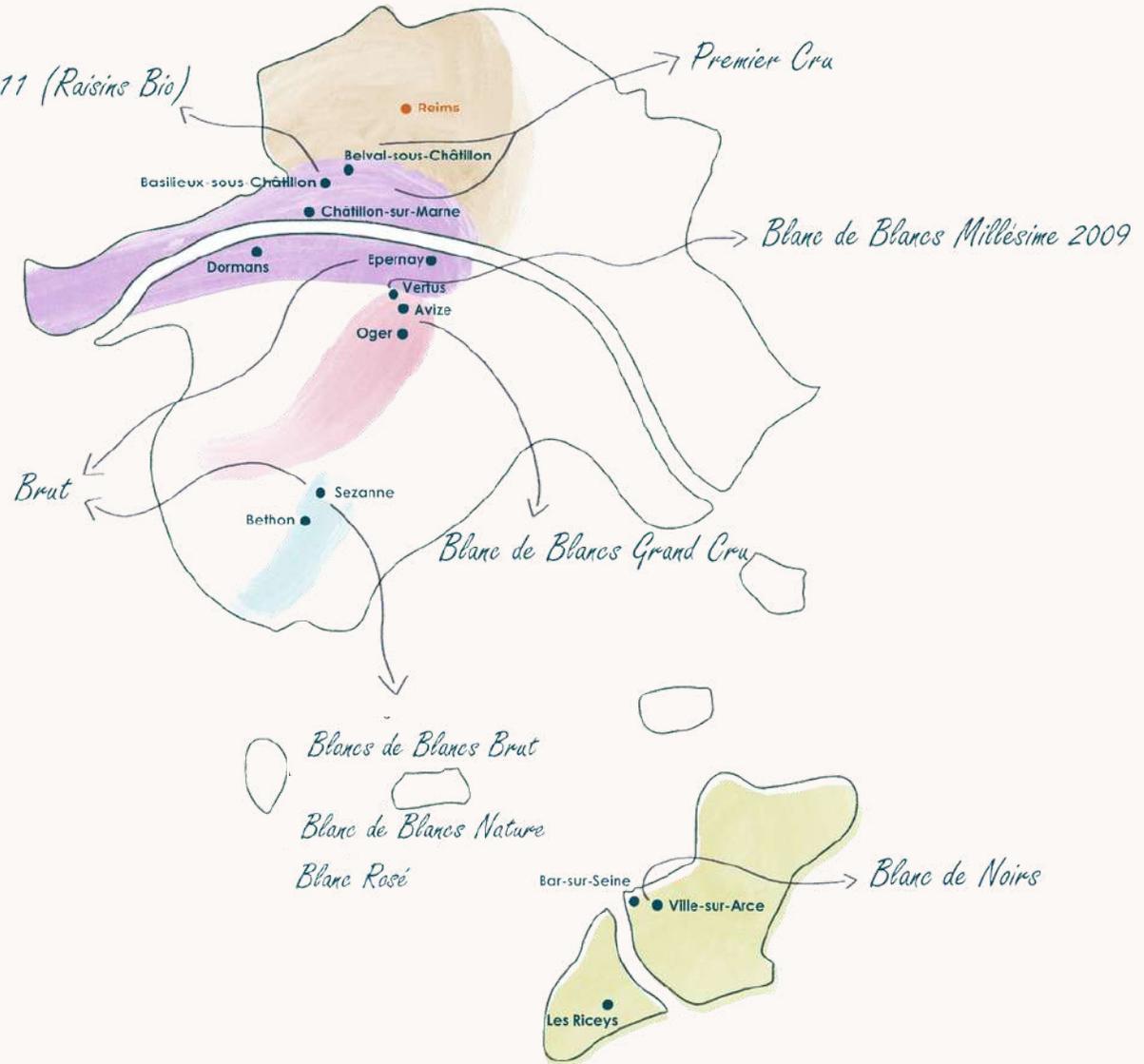
Côte des Blancs

Montagne de Reims

Vallée de la Marne

Côte des Bar

Franch Pascal 2011 (Raisins Bio)



NOTRE COLLECTION

LES GRANDS CLASSIQUES

LES SURPRENANTS



BRUT

Consensuel, festif
et équilibré

48% Pinot
Meunier, 28%
Pinot Noir & 40%
Chardonnay



BLANC DE NOIRS

Croquant, séduisant
et délicat

100% Pinot Noir
5g/L de sucre



BLANC DE BLANCS BRUT

Léger, frais et
souriant

100% Chardonnay
5g/L de sucre



BLANC DE BLANCS NATURE

Pur, rare et
étincelant

100%
Chardonnay
0g/L de sucre



BLANC ROSÉ

Sensuel, subtil et
fruité

86 % Chardonnay
14 % Pinot Noir
5g/L de sucre



PREMIER CRU

Élégant, gourmand et
charmeur

66 % Chardonnay
34 % Pinot Noir
6g/L de sucre



BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Harmonieux, vibrant,
éclatant

100% Chardonnay
3 g/L



BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009

Généreux,
gastronomique,
captivant

100% Chardonnay
5g/L de sucre



FRANCK PASCAL 2011

Émouvant, profond,
surprenant

62% Pinot Noir
27% Chardonnay
11% Pinot Meunier
3 g/L

«Sans doute le casse du
(XXI^e) siècle»

Le Figaro Vin

«Un ton nouveau, contemporain,
appétissant, désirable»

Le Monde

«La recette d'un succès fulgurant !»

Terre de Vins

«Pour survivre, le Champagne
se réinvente»

TF1

«Une rafraichissante et très dynamique
jeune marque de Champagne»

MADAME FIGARO

«Résolument moderne»

CUISINE ACTUELLE



+ DE 1000 PARTENAIRES DE RENOM

Schiaparelli

Chloé

Dame Augustine

Sézane

webedia.
ENGAGING AUDIENCES WITH PASSION

SOCIETE
GENERALE

VACHERON CONSTANTIN

*Galeries
Lafayette*

FRANCE BOISSONS

Brasserie
Lorraine

RICHARD
VINS & SPIRITUEUX

EMME
VILLA
EMERIGE

CIB

Duclot

Bellota-Bellota®

CAVAVIN®

BYREDO

CAVE
JEROBOAM
SAINT-TROPEZ - BANDOL

FLORENCE LABBE BRUN

01 40 88 01 56

FLABBE-BRUN@FLBTOB.COM

A votre écoute pour une dégustation et personnaliser
vos bouteilles afin de rendre vos événements et vos
cadeaux uniques !

