



Erick Schreiber

Champagne

## Blanc de Gris

Brut

### Un Grand Champagne inédit, harmonieux et distingué !

Cette cuvée exceptionnelle est le fruit d'un heureux hasard. À l'origine, l'objectif était de replanter des cépages champenois « oubliés », utilisés autrefois : le **Pinot Blanc** et le **Pinot Gris**. Cette démarche visait à apporter plus de complexité et de nouvelles saveurs aux autres cuvées. Lors d'une vendange, le manque de quantité a conduit à presser ces cépages ensemble dans un même pressoir, révélant une synergie surprenante entre eux.

Lorsqu'ils sont utilisés séparément, le Pinot Blanc et le Pinot Gris offrent chacun une originalité distincte, mais leur assemblage donne naissance à un **Grand Champagne** ! L'association du **Pinot Blanc** et du **Pinot Gris** crée un équilibre parfait entre finesse, élégance, puissance et complexité.

### Notes de dégustation :

En bouche amandes fraîches avec une pointe iodée. Beaucoup de finesse et de complexité avec de la puissance et de la matière. Tout en verticalité.

### Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	BLANC DE GRIS
Type	Brut
Dosage	1.41 g/l
Année	2015
Cépage	Pinot Blanc 58,50 % Pinot Gris 41,50 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	42 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl

