



## Le Côteau Champenois

### Une Originalité !

Le « Côteau Champenois » Erick Schreiber multi cépage « blanc » sort des codes habituels. Il est vinifié à la méthode champenoise ! Voici l'un des derniers nés du Champagne Erick Schreiber.

Cette originalité est née d'une constatation. Les champagnes multi cépages de la gamme offrent une belle matière et de la complexité. Pourquoi ne pas en faire aussi un vin « tranquille » ?

### Notes de dégustation :

Du fruité, de la matière avec une belle minéralité.

### 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	LE CÔTEAU CHAMPENOIS
Type	
Année	2022
Cépage	Pinot Noir 40 % Pinot Gris 20 % Pinot Blanc 15 % Pinot Meunier 15 % Chardonnay 10 %
Certification	Ecocert - Demeter
Particularité	Sans effervescence
Passage en fût	55 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	5 à 10 ans
Présentation	75 cl