



Erick Schreiber

Champagne

Blanc de Gris

Brut

Un Grand Champagne originale, armonioso e distinto !

Questa eccezionale cuvée è frutto di una felice coincidenza. L'obiettivo originario era reimpiantare i vitigni «dimenticati» della Champagne: il **Pinot Bianco** e il **Pinot Grigio**. L'idea era conferire maggiore complessità e nuovi sapori alle altre cuvée. Durante una vendemmia, la mancanza di quantità ha fatto sì che questi vitigni venissero pressati insieme nella stessa pressa, rivelando una sorprendente sinergia tra loro.

Se utilizzati separatamente, il **Pinot Bianco** e il **Pinot Grigio** offrono ciascuno una propria originalità, ma quando vengono miscelati insieme danno vita a un Grand Champagne ! La combinazione di Pinot bianco e Pinot grigio crea un perfetto equilibrio di finezza, eleganza, potenza e complessità.

Note di degustazione :

Al palato, mandorle fresche con una nota di iodio.
Molta finezza e complessità con potenza e corpo.
Tutto in verticale.

Come si serve ?

Si consiglia di servire questo champagne a una temperatura iniziale di 8-10° e di lasciarlo aumentare di temperatura in modo da poter sentire tutti gli aromi roteando il vino nel bicchiere. Per farlo, è consigliabile avere calici piuttosto larghi alla base che chiudano vicino alla sommità.

Regione	Aube - Côte des Bar - Valle della Senna
Cuvée	BLANC DE GRIS
Tipo	Brut
Dosaggio	1.41 g/l
Annata	2015
Vitigno	Pinot Bianco 58,50 % Pinot Grigio 41,50 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	42 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl

