

NATURE
DE CARACTÈRE

Erick Schreiber
Champagne

FLEUR DE LUNE Brut

Per i grandi momenti !

Questo vino molto complesso è un blend di cinque diverse varietà di uve: la potenza e la pienezza del Pinot Nero, l'eleganza e la finezza dello **Chardonnay**, la rotondità del **Pinot Meunier** e del **Pinot Grigio** e la freschezza del **Pinot Bianco**.

Per accentuare i suoi aromi e sapori naturali, questa cuvée viene affinata in fût. Ideale per festeggiare un'occasione speciale con la famiglia o gli amici, è apprezzata dagli intenditori anche per la sua complessità aromatica.

Note di degustazione :

Aromi di frutta cotta, pane tostato e tartufo. Grande complessità, corpo, rotondità, corpo e un finale lungo e raffinato.

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	FLEUR DE LUNE
Tipo	Brut
Dosaggio	3.12 g/l
Annata	2018
Vitigno	Pinot Nero 24,80 % Chardonnay 25,25 % Pinot Grigio 24,80 % Pinot Meunier 15,15 % Pinot Bianco 10 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	70 %
Invecchiamento	Sotto sughero
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl