



Erick Schreiber

Champagne

FLEUR DE LUNE

Doux



Sapori e dolcezza !

Perché un Doux ? Negli anni '90, la moda dei vini semi secchi ha generato una domanda sempre presente. Fleur de Lune Doux Millésimé è prodotto con cinque diverse varietà di uve che si distingue dalla massa e offre eccellenza e originalità. Questa cuvée molto complessa è un blend di **Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Grigio e Pinot Bianco**. Potente, conserva tutta la sua eleganza e finezza al palato, con un finale rotondo. È raro che uno champagne offra sensazioni così morbide e delicate.

Note di degustazione :

Note di miele, cera d'api e mela cotogna.
Untuoso e carnoso con un tocco delicato.

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	Doux
Dosaggio	53 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