



Le Côteau Champenois

Uno champagne originale !

Il «Côteau Champenois» multi-varietale Erick Schreiber si discosta dai codici abituali. Viene vinificato secondo il metodo champenoise ! Questo è uno degli ultimi nati della casa Champagne Erick Schreiber.

Questa originalità è nata da un'osservazione. Gli champagne multi-varietali della gamma presentano corpo e complessità. Perché non farne anche un vino "fermo"?

Note di degustazione :

Fruttato, corposo e con una fine mineralità.

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	LE CÔTEAU CHAMPENOIS
Tipo	
Annata	2022
Vitigno	Pinot Nero 40 % Pinot Grigio 20 % Pinot Bianco 15 % Pinot Meunier 15 % Chardonnay 10 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Particolarità	Assenza di effervescenza
Passaggio in fût	55 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl