



Erick Schreiber

Champagne

M.K.157- 20

BLANC DE BLANCS

Brut

**Un Grand Blanc sul nostro terroir !**

Nato dal desiderio di creare un vitigno bianco puro sul nostro terroir, lo Chardonnay si esprime al meglio sul Kimmeridgiano, apportando finezza ed eleganza.

Questa cuvée è caratterizzata da mineralità e freschezza, con un pizzico del sapore gourmand tipico dei nostri champagne.

Uno champagne da degustazione, da assaporare in tutta tranquillità, molto apprezzato dagli intenditori.

**Note di degustazione :**

Uno champagne tostato con note di mandorle fresche e frutta bianca. Bella complessità con un lungo finale.

**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 BLANCS
Tipo	Brut
Dosaggio	3 g/l
Annata	2019
Vitigno	Chardonnay 73,50 % Pinot Grigio 26,50 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	73 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl

