



Erick Schreiber

Champagne

M.K.157- 20

MINÉRAL ROSÉ

Brut

**Finezza ed eleganza !**

Creare nuove cuvée è una vera passione per il Domaine Erick Schreiber ! Questo Minéral Rosé della nuova gamma è stata la scelta più ovvia: esaltare tutta la quintessenza del nostro terroir e puntare all'eccellenza!

**Note di degustazione :**

Ricchezza, mineralità e grande finezza al palato.

**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	MINÉRAL Rosé
Tipo	Brut
Dosaggio	2.49 g/l
Annata	2020
Vitigno	(Rosé de saignée) Pinot Nero 40 % Chardonnay 20 % Pinot Bianco 20 % Pinot Grigio 20 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	51,75 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 7 a 10 anni
Presentazione	75 cl

