

NATURE
MINÉRALE

Erick Schreiber
Champagne

M.K. 157 - 19

BLANC DE BLANCS

Brut



Une Grand Blanc sur notre terroir !

Né d'un désir de créer un pur cépage blanc sur notre terroir, le **Chardonnay** prend tout son sens sur le « Kimméridgien » en lui apportant finesse et élégance. Cette cuvée est caractérisée par sa minéralité, sa fraîcheur tout en ayant une pointe de gourmandise typique de nos champagnes. Champagne de dégustation, à savourer au calme, il est apprécié par les amateurs.

Notes de dégustation :

Champagne toasté variant sur des notes d'amandes fraîches et de fruits blancs. Belle complexité avec une belle longueur en bouche.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	BLANC DE BLANCS
Type	Brut
Dosage	2.40 g/l
Année	2019
Cépage	Chardonnay 73,50 % Pinot Gris 26,50 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	73 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl

www.champagne-schreiber.fr

champagne.schreiber@orange.fr