

NATURE
MINÉRALE

Erick Schreiber
Champagne

M.K.157- 20

MINÉRAL ROSÉ
Brut

Finesse et Élégance !

Créer de nouvelles cuvées est une véritable passion au Domaine Erick Schreiber ! Ce Minéral Rosé dans la nouvelle gamme s'imposait : tirer toute la quintessence de notre terroir et aller vers l'excellence !

Notes de dégustation :

Richesse, minéralité et grande finesse 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	MINÉRAL Rosé
Type	Brut
Dosage	1.60 g/l
Année	2020
Cépage	(Rosé de saignée) Pinot Noir 40 % Chardonnay 20 % Pinot Blanc 20 % Pinot Gris 20 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	51,75 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl

www.champagne-schreiber.fr

champagne.schreiber@orange.fr