



# Le Champagne Erick Schreiber



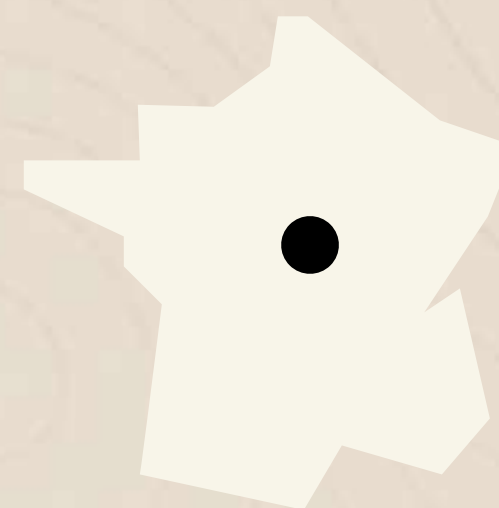
Amuses-bouche en apéritif



Erick Schreiber dans ses vignes

## AOC Champagne

Depuis 1990, Erick Schreiber, petit producteur de champagne bio certifié Ecocert, élabore des champagnes naturels et en biodynamie certifiés Demeter. La biodynamie permet par des actions précises, à des moments choisis et d'une façon naturelle, de renforcer les liens entre la plante, le sol et les astres. Son vignoble s'étend sur 6,5 hectares de vigne sur un sol argilo-calcaire et kimméridgien.



Sec



Doux

Minéral



Fruité

## LA DÉGUSTATION

### 🍇 Cépages

Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc et Chardonnay

### 👄 Palais

Longue tenue en bouche avec beaucoup de fraîcheur

### 👃 Nez

Bouquet tout en finesse avec complexité aromatique

### 🌸 Millésime

NM

### 💧 Degré d'alcool

12,5%

### 🍷 Service

Servir à 10°C

### 🌞 Accords mets/vin

À déguster à l'apéritif avec gougères, bons comté affiné ou Beaufort et amuses-bouche

### 🌟 Conseil

Très agréable actuellement et se bonifie en vieillissant