

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Instant Gourmand

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Produced from 8 terroirs

This fruity cuvée, with a higher level of dosage than the Brut Origine, has some sweetness which makes it an ideal match for foie gras and all types of dessert.

Matured 3 years sur lie before disgorgement.

Dosage: 22 grams of sugar per litre.

Tasting characteristics :

Appearance : Robe or pâle - Mousse fine et élégante

Nose : Son nez gourmand laisse apparaître des arômes de fruits tels que la pomme, la poire et la pêche.

Palate : Sa bouche est charnue et croquante. L'équilibre douceur-fraîcheur est parfaitement respecté et révèle des arômes de fruits nets et persistants.

Storage : Peut être conservé 1 à 3 ans. A servir entre 6 et 8 °C

Analytical profile : Alcohol : 12,2% Alc/Vol. | Acidity : 4,2 g/L | Dosage : 22 g/L

Awards :

• 88/100 in the Guide Gilbert & Gaillard

