

CHAMPAGNE TRIBAUT

Schlosser
ROMERY-FRANCE

L'Authentique Rosé 2014

EXTRA - BRUT

80% Pinot Noir & Meunier - 20% Chardonnay

Issu de 3 terroirs

Georgette (Romery), Pitances & Mères vignes (Fleury-la-rivière)
Édition limitée et numérotée

Issu d'un assemblage audacieux et créatif, ce Champagne rosé millésimé libère des notes généreuses de fruits rouges, de fraise. Équilibré, à la personnalité unique, ce Champagne rosé de saignée se distingue par sa finesse et son habillage au fil de Chanvre.

Seulement 1409 bouteilles sont élaborées chaque année et vieillissent ensuite sur lattes pendant 3 ans avant dégorgement.
Dosé à 4 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe rouge rubis - Bulles fines et légères

Olfactif : Ce vin d'une grande complexité laisse apparaître des arômes de fraise et fruits rouge dans lesquels se mêlent des notes briochées et de mie de pain.

Gustatif : D'une effervescence très fine en bouche, cette cuvée d'une grande richesse, puissante et complexe, laisse apparaître des notes gourmandes de fruits rouge

Conservation : Peut être conservé 1 à 5 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4,25 g/L | Dosage : 4 g/L

