

CHAMPAGNE  
**TRIBAUT**  
*Schlosser*  
ROMERY-FRANCE

*L'Authentique 2009*

EXTRA - BRUT

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Issu de 2 terroirs

Aÿ & Romery

Édition limitée et numérotée

Ses raisins issus de vieilles vignes d'Aÿ et de Romery, élevés en fûts et foudres de chêne durant 1 ans, apportent à L'Authentique une bouche ample et puissante, offrant des notes vanillées et de caramel.

Seulement 4837 bouteilles sont élaborées chaque année et vieillissent ensuite sur lattes pendant 5 ans avant dégorgement.  
Dosé à 4 grammes de sucre par litre.

**Caractéristiques organoleptiques :**

**Visuel :** Robe or - Bulles extrêmement fines et légères

**Olfactif :** Ce vin d'une grande complexité laisse apparaître de légers et fins arômes boisés dans lesquels se mêlent des notes Vanillées, 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, briochées et beurrées.

**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

**Distinctions :**

- 17/20 par Jancis Robinson

