

CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
ROMERY-FRANCE

Blanc de Chardonnay

BRUT

100% Chardonnay

Issu de 4 terroirs
Romery, Fleury la Rivière, Aÿ et Bassuet

Cette cuvée minérale et florale, assemblée avec 20% de vins provenant de vieilles vignes de Chardonnay d'Aÿ, élevées en foudre, révèle des arômes de pain grillé et de miel.

Le Blanc de Chardonnay s'accordera parfaitement avec un poisson ou un plateau de fruits de mer.

Elevée 42 mois sur lies avant dégorgement.
Dosé à 6 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe Or pale limpide - Bulles fines et élégantes

Olfactif : Son nez très aérien présente une belle fraîcheur et dévoile des arômes d'agrumes plus particulièrement citronnés.

Gustatif : Il révèle une grande finesse et une profonde minéralité. Sa texture très soyeuse et persistante laisse apparaître de belles notes beurrées et briochées en fin de bouche.

Conservation : Conserver à l'abri de la lumière jusqu'à 3 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4 g/L | Dosage : 6 g/L

Distinctions :

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2017
- Médaille d'Argent au Chardonnay du monde 2017
- Médaille d'Argent au Chardonnay du monde 2016
- Médaille d'Or au Sakura Japan Wine Awards 2015
- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2015
- Coup de Cœur et 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2014

