

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

*Blanc de Noirs*

BRUT NATURE

50 % Pinot Meunier – 50 % Pinot Noir

Issu de 4 terroirs :  
Romery, Eceuil, Damery & Olizy

Original, l'assemblage de ce Champagne élevé en partie en foudres et fûts de chêne révèle à la dégustation des notes puissantes d'une élégance parfaite pour ouvrir le palais

Elevée 30 mois sur lies avant dégorgement.  
Non dosé au dégorgement

**Caractéristique organoleptique :**

**Visuel :** Robe or Clair – Bulles fines et abondantes

**Olfactif :** La pureté de ce Champagne dévoile un nez expressif avec de jolies notes de fruits confits.

**Gustatif :** L'attaque est tendre et fraîche. Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé dévoile des arômes d'agrumes. Sa bulle est fine et légère.

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

**Paramètre analytique :** Alcool : 12,4% Alc/Vol | Acidité : 3,8 g/L | Dosage : 0 g/L

