

CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
ROMERY-FRANCE

Origine

BRUT

50% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Issu de 8 terroirs :
Vallée de la marne & Montagne de Reims

Ce champagne frais et fruité, assemblé avec 10% de vins de réserve élevés en foudre, apporte à cette cuvée une belle longueur et un bel équilibre en bouche. Le Brut Origine sera idéal à l'apéritif, et à tout moment de la journée et de la nuit.

Elevée 30 mois sur lies avant dégorgement.
Dosé à 8 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe doré clair - Mousse fine et persistante

Olfactif : Son nez fruité laisse de légers arômes de poires et mirabelles. Les vins de réserves élevés en foudre lui apportent également de jolies notes de sous-bois.

Gustatif : La bouche présente une belle fraîcheur où se mêlent des notes de fruits et de torréfaction qui restent vives et légères au palais. Ce vin possède une belle longueur ainsi qu'une pointe citronnée qui persiste longtemps en bouche.

Conservation : Peut être conservé 1 à 2 ans. A servir entre 6 et 8 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,2% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 8 g/L

Distinctions :

- Coup de Coeur et 2 Étoiles au Guide HACHETTE 2013
- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Or au Sakura Wine Awards en 2015
- 90 Points au Wine Spectator en 2010
- Médaille d'Or au Vyno Dienes (Lituanie) en 2015
- 4* Étoiles & Médaille d'Argent en 2011 au Decanter World Wine Awards
- Médaille d'argent en 2008 & 2009 au Concours Mondial de Bruxelles

