

# CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser  
ROMERY-FRANCE

## Premier Cru

EXTRA – BRUT

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

Issu de 3 terroirs :  
Ay, Écueil et Hautvillers

Issu d'un assemblage de terroirs classés « Premier Cru »,  
sa dominante de Pinots laisse exprimer toute sa puissance et son caractère.  
Le Brut Premier Cru vous ravira à l'apéritif  
et en accompagnement d'une viande rouge.

Elevée 30 mois sur lies avant dégorgement.  
Dosé à 5 grammes de sucre par litre.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Visuel** : Robe Jaune doré - Bulles fines et persistantes

**Olfactif** : Son nez puissant laisse exprimer des arômes grillées et torréfiés avec de jolies notes d'abricots.

**Gustatif** : Sa texture est très crémeuse et sa longueur persistante. Ses arômes puissants laissent apparaître de jolies notes toastées avec beaucoup d'élégance au final.

**Conservation** : Peut être conservé 1 à 3 ans. A servir entre 8 et 10 °C

**Paramètre analytiques** : Alcool : 12,2% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 5 g/L

### Distinctions :

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2015
- 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2015

