

CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
ROMERY-FRANCE

Rosé

BRUT

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

Issu de 8 terroirs :

Valée de la marne & Montagne de Reims

Sa robe rose pâle et ses fines bulles révèlent des notes gourmandes de fruits rouges et d'agrumes. Ce rosé d'assemblage se déguste à tout moment, avec des viandes blanches et un large éventail de desserts

Elevée 30 mois sur lies avant dégorgement.

Dosé à 8 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe Rose Saumoné - Bulles fines et abondantes

Olfactif : Son nez fruité exprime des notes de fruits rouges, de framboises, de groseilles et de pamplemousses.

Gustatif : La bouche est gourmande et d'une belle fraîcheur. Elle présente des arômes d'agrumes et de fruits rouges.

Conservation : A conserver à l'abri de la lumière jusqu'à 3 ans. A servir entre 6 à 8 °C

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

Distinctions :

- 16/20 par Jancis Robinson
- Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 90/100
- Wine Spectator : 90/100

