

# CHAMPAGNE TRIBAUT

*Schloesser*  
ROMERY-FRANCE

## *Cuvée René*

EXTRA - BRUT

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Issu de 2 terroirs et parcelles EXTRA - BRUT  
Romery (Crayère) et Écueil (Crossats)

Cette cuvée, hommage à René Schloesser, fondateur de la maison, est élaborée chaque année avec les chardonnays des Crayères de Romery et des Pinots Noirs des Crossats d'Ecueil.  
La Cuvée René, assemblée avec 50% de vins de réserve élevés en foudre, laisse apparaître une belle complexité révélant des notes briochées et de noisettes.  
Unique à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande blanche.

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

### Caractéristiques organoleptiques :

**Visuel :** Robe or fondu - Bulles très fines et élégantes

**Olfactif :** Cette cuvée très expressive et complexe exprime de fins arômes de noisettes, de vanille et de brioche.

**Gustatif :** L'attaque est minérale et crayeuse, sa structure équilibrée et grasse révèle des arômes confits et pâtisseries. L'effervescence est très fine.

**Conservation :** Peut être conservé 1 à 4 ans. A servir entre 8 et 10 °C

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

### Distinctions :

- 17/20 par Jancis Robinson
- Médailles d'Or au Concours Mondial de Bruxelles en 2012 et 2013

