CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Brut Origine

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Issu de 8 terroirs

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.

Vieilli 3 ans sur lattes 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 :
• 16.5/20 par Jancis Robinson
• Médaille d'Or au Sakura Wine Awards en 2015
• Médaille d'Or au Vyno Dienos (Lituanie) en 2015
• Coup de Coeur et 2 Étoiles au Guide HACHETTE 2013
• 90 Points au Wine Spectator en 2010
• 4* Étoiles & Médaille d'Argent en 2011 au Decanter World Wine Awards
• Médaille d'argent en 2008 & 2009 au Concours Mondial de Bruxelles

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Brut Rosé

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Issu de 4 terroirs
Romery, Damery, Fleury la Rivière et Ay

Afin d'obtenir cette teinte saumonée et ces arômes de fruits rouges, nous incorporons dans cette cuvée environ 10% de vins rouges issus du terroir de Damery.
Le Brut Rosé sera en parfaite harmonie avec une viande blanche et une multitude de desserts

Vieilli 3 ans sur lattes 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

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Blanc de Chardonnay

100% Chardonnay

Issu de 4 terroirs
Romery, Fleury la Rivière, Aÿ et Bassuet

Cette cuvée minérale et florale, assemblée avec 20% de vins provenant de vieilles vignes de Chardonnay d'Aÿ, élevées en foudre,
révèle des arômes de pain grillé et de miel.
Le Blanc de Chardonnay s'accordera parfaitement avec un poisson ou un plateau de fruits de mer.

Vieilli 4 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 6 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe Or pale limpide - Bulles fines et élégantes

Olfactif : Son nez très aérien présente une belle fraîcheur et dévoile des arômes d'agrumes plus particulièrement citronnés.

Gustatif : Il révèle une grande finesse et une profonde minéralité. Sa texture très soyeuse et persistante laisse apparaître de belles notes beurrées et briochées en fin de bouche.

Conservation : Conserver à l'abri de la lumière jusqu'à 3 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4 g/L | Dosage : 6 g/L

Distinctions :
- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Argent au Chardonnay du monde 2016
- Médaille d'Or au Sakura Japan Wine Awards 2015
- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2015

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Brut Nature

35% Pinot Meunier – 35% Chardonnay – 30% Pinot Noir

Issu de 6 terroirs

Sans aucun sucre ajouté au dégorgement et avec 20 % de vins de réserve passés en foudre, cette cuvée laisse exprimer tous ses arômes et sa pureté.
Sa fraîcheur et sa rondeur égayeront vos soirées d'été.

Vieilli 4 ans sur lattes avant 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

Distinctions :
- 89/100 au Guide Gilbert & Gaillard 2015
- 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2012

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Instant Gourmand

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Issu de 8 terroirs

Cette cuvée douce et fruitée, plus dosée que le Brut Origine, accompagnera idéalement un foie gras et tous types de desserts.

Vieilli 3 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 22 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe or pâle - Mousse fine et élégante

Olfactif : Son nez gourmand laisse apparaître des arômes de fruits tels que la pomme, la poire et la pêche.

Gustatif : Sa bouche est charnue et croquante. L'équilibre douceur-fraîcheur est parfaitement respecté et révèle des arômes de fruits nets et persistants.

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

Paramètre analytiques : Alcool : 12,2% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 22 g/L

Distinctions :
• 88/100 au Guide Gilbert & Gaillard 2015

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Brut Premier Cru

60% Pinot Noir - 20% 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.

Vieilli 3 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 8 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 : 8 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

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Millésime 2009

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Issu de 3 terroirs
Ecueil, Romery et Fleury-la-Rivière

Issue d'une seule et unique année de récolte et assemblée avec 20% de Pinots Noirs vinifiés en foudre, cette cuvée laisse apparaître une belle maturité et un fond de vin puissant.
Le Brut Millésime s'associera parfaitement avec des plats raffinés.

Vieilli 5 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 7 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe jaune or brillant - Bulles légères

Olfactif : Son nez d'une grande complexité et pâtissier laisse exprimer des arômes de vanille, noisettes et d'amandes.

Gustatif : Sa structure est charpentée et présente une grande ampleur. La richesse et la complexité de ce vin lui confèrent des arômes poivrés qui restent longtemps en bouche.

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

Paramètre analytiques : Alcool : 12,5% Alc/Vol. | Acidité : 3,8 g/L | Dosage : 7 g/L

Distinctions :
• Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2015
• Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles en 2012
• Une étoile au Guide Hachette des Vins 2016

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

Cuvée René

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Issu de 2 terroirs et parcelles
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'Eceuil.
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.

Vieilli 6 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 6 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 pâtissiers. 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 : 6 g/L

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

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE

L'Authentique 2009

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Issu de 2 terroirs
Aÿ et Romery
Édition limitée et numérotée

Ses raisins issus de vieilles vignes d'Aÿ, d'Eceuil et de Romery, élevés en fûts et foudres de chêne durant 1 ans, apportent à L'Authentique une bouche ample et puissante, offrant des notes vanillées et de caramel.

Seulement 4837 bouteilles sont élaborées chaque année et vieillissent ensuite sur lattes pendant 5 ans avant dégorgement.
Dosé à 5 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques organoleptiques :

Visuel : Robe or - Bulles extrêmement fines et légères

Olfactif : Ce vin d'une grande complexité laisse apparaître de légers et fins arômes boisés dans lesquels se mêlent des notes Vanillées, Briochées et de mie de pain.

Gustatif : D'une effervescence très fine en bouche, cette cuvée d'une grande richesse, puissante et complexe, laisse apparaître des notes gourmandes, briochées et beurrées.

Conservation : Peut être conservé 1 à 5 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4,25 g/L | Dosage : 5 g/L

Distinctions :
• 17/20 par Jancis Robinson

21 rue Saint-Vincent 51480 ROMERY • +33 3 26 58 64 21 • www.champagnetribaut.fr • contact@champagnetribaut.fr

+/-5 % de tolérance pour les paramètres analytiques · l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · contient des sulfites