

CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
ROMERY-FRANCE

Millésime 2013

BRUT

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

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

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.

Elevée 5 ans sur lies avant dégorgement.
Dosé à 6 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 : 6 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

