



TRIBAUT
SCHLOESSER
CHAMPAGNE



Vallée
du Brunet

Blanc de noirs

BRUT NATURE

50% Pinot Meunier – 50% Pinot Nero

Terroirs : Romery, Damery

Vinification : 30% foudre et fut

Élevage : 30 mois sur lies

Dosage : non dosé

L'assemblage de ce champagne élevé en partie en foudres et fûts de chêne, révèle à la dégustation des notes puissantes d'une élégance parfaite pour ouvrir le palais.

La tendresse de l'attaque laisse savourer une bulle fine et légère. Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé, dévoile de beaux arômes d'agrumes et de jolies notes de fruits confits.