

## TRIBAUT - SCHLOESSER L'Authentique

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Romery
<b>Appellatie:</b>	Champagne
<b>Kleur:</b>	Wit
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	60 % Pinot noir - 40 % Chardonnay
<b>Houtrijping:</b>	36
<b>Alcoholvolume:</b>	12 %
<b>Temperatuur:</b>	8°C
<b>Aan te raden bij:</b>	ideaal op zichzelf of met kaas
<b>Omschrijving:</b>	Prachtige Champagne van een kleiner, minder bekend huis dat evenwel kan voortbouwen op een rijke ervaring van verschillende generaties. Champagne Tribaut bestaat sinds 1929. De wijn wordt gefermenteerd en verouderd in eiken vaten gedurende 2 tot 3 jaar. Daarna nog 6 jaar op een beschutte plaats in de kelders vooraleer deze wordt verzonden. Deze Champagne is heel mooi en heeft een fijne sprankeling. In de mond is deze Champagne fris en evenwichtig. In de neus is deze L'Authentique genereus, subtiele aroma's van vanille en hout met noties van boter, caramel en brioche.

