

TRIBAUT - SCHLOESSER Brut Origine

Pays:	France
Région:	Romery
Appellation:	Champagne
Cépages:	40 % Pinot noir - 30 % Chardonnay - 30 % Pinot Meunier
Degré d'alcool:	12 %
Température de service:	8° C
A conseiller avec:	apéritif, chaque occasion spéciale
Description:	Ceci est un champagne haut de gamme d'une petite maison qui est moins connue mais qui a une expérience de plusieurs générations. La maison TRIBAUT fut fondée en 1929. Le Champagne TRIBAUT BRUT TRADITION provient d'un assemblage de 30% de chardonnay, 40% de pinot noir et 30% de pinot meunier. Ce champagne élégant saura vous séduire par ses arômes de fruits secs et d'abricot, légèrement corsés. On aime le consommer à tout moment de la journée. Son période de vieillissement en cave était de 36 mois. REFERENCES: Guide Hachette des Vins de France 2006: 2 étoilesGuide Gilbert & Gaillard 2006: 84/100Concours des grands Vins de France 2006: Médaille de BronzeDécanter Magazine 2006: 3 étoilesInternational Wine Challenge: Médaille d'argent

