

## TRIBAUT - SCHLOESSER Brut Origine

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Romery
<b>Appellatie:</b>	Champagne
<b>Kleur:</b>	Wit
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	40 % Pinot noir - 30 % Chardonnay - 30 % Pinot Meunier
<b>Alcoholvolume:</b>	12 %
<b>Temperatuur:</b>	8° C
<b>Aan te raden bij:</b>	als aperitief, op elk ogenblik van de dag of de nacht
<b>Omschrijving:</b>	Prachtige Champagne van een kleiner, minder bekend huis dat evenwel kan voortbouwen op een rijke ervaring van verschillende generaties. Dankzij het gebruik van de weinig voorkomende druif Pinot Meunier is de Champagne TRIBAUT SCHLOESSER zeer fijn, fruitig en rond. De assemblage met de andere druivesoorten wordt uitgevoerd na uitgebreide degustaties en studie van de best mogelijke verhoudingen. Deze Champagne heeft aroma's van droog fruit en abrikozen. Hij rijpt gedurende 36 maanden in de kelders alvorens te worden uitgevoerd. Onze beoordeling: deze champagne is letterlijk en figuurlijk een pareltje! REFERENTIES: Guide Hachette des Vins de France 2006: 2 sterren Guide Gilbert & Gaillard 2006: 84/100 Concours des grands Vins de France 2006: Bronzen Medaille Décanter Magazine 2006: 3 sterren International Wine Challenge: Zilveren Medaille

