

## TRIBAUT - SCHLOESSER Rosé Brut

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Pays:</b>                   | France   |
| <b>Région:</b>                 | Romery   |
| <b>Appellation:</b>            | Champagne  |
| <b>Cépages:</b>                | 60 % Pinot noir - 40 % Pinot Meunier   |
| <b>Classification:</b>         | Grand Reserva  |
| <b>Degré d'alcool:</b>         | 12 %   |
| <b>Température de service:</b> | 8° C   |
| <b>A conseiller avec:</b>      | comme apéritif, viandes, dessert   |
| <b>Description:</b>            | Ce fin champagne TRIBAUT ROSE ajoute à la finesse de la gamme des notes colorées et fruitées propres au Pinot Noir. Il provient d'un assemblage de 60% de pinot noir et 40% de pinot meunier. Le TRIBAUT ROSE a une belle teinte rose saumonée. Il est très fruité. On remarquera des arômes de fruits rouges, tels cassis et framboises. La maison TRIBAUT est peut-être moins connue que certaines autres marques, mais elle a déjà une expérience de plusieurs générations. La maison TRIBAUT fut fondée en 1929. REFERENCES: Guide Gilbert & Gaillard 2006: 85/100 |

