

## TRIBAUT - SCHLOESSER Brut Origine

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Romery
<b>Appellation:</b>	Champagne
<b>Cépages:</b>	40 % Pinot noir - 30 % Chardonnay - 30 % Pinot Meunier
<b>Degré d'alcool:</b>	12 %
<b>Température de service:</b>	8° C
<b>A conseiller avec:</b>	apéritif, chaque occasion spéciale
<b>Description:</b>	<p>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 &amp; Gaillard 2006: 84/100Concours des grands Vins de France 2006: Médaille de BronzeDécanter Magazine 2006: 3 étoilesInternational Wine Challenge: Médaille d'argent</p>

