

## 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

