

CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
ROMERY-FRANCE



Instant Gourmand
SEC

50% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Produced from 8 terroirs : Vallée de la Marne & Montagne de Reims

This fruity cuvée, with a higher level of dosage than the Brut Origine, has some sweetness which makes it an ideal match for foie gras and all types of dessert.

Matured 30 months sur lie before disgorgement.

Dosage: 20 grams of sugar per litre.

Tasting characteristics :

Appearance : Robe or pâle - Mousse fine et élégante

Nose : Son nez gourmand laisse apparaître des arômes de fruits tels que la pomme, la poire et la pêche.

Palate : Sa bouche est charnue et croquante. L'équilibre douceur-fraîcheur est parfaitement respecté et révèle des arômes de fruits nets et persistants.

Storage : Peut être conservé 1 à 3 ans. A servir entre 6 et 8 °C

Analytical profile : Alcohol : 12,2% Alc/Vol. | Acidity : 4,2 g/L | Dosage : 20 g/L

