



# CHAMPAGNE TRIBAUT-SCHLOESSER Vallée du Brunet Blanc de noirs Brut nature

**Importation privée**

**Prix :** À confirmer

**Pays :** France

**Région :** Champagne



50 % Pinot meunier  
50 % Pinot noir



Alcool : 12,5 %  
Non dosé



Provenant des terroirs de Romery et de Damery. 30 % du vin passe en foudre et en fût. L'élevage se fait pendant 30 mois sur lies.



Blanc mousseux très sec dont les bulles sont fines et légères. La bouche est ciselée et équilibrée entre les saveurs de citron Meyer, d'abricot confit et de pain frais, signe de son élevage.



La maison a été fondée en 1929. Après près d'un siècle de croissance, elle vinifie actuellement pour chaque récolte l'équivalent de 40 hectares. Vignoble situé dans la Vallée de la Marne sur les communes de Romery, Cormoyeux et Aÿ Grand Cru, la maison cultive un terroir champenois d'exception.

