



# CHAMPAGNE TRIBAUT-SCHLOESSER Brut Rosé

**SAQ – Spécialité, achat en continu (SA)**

**Code produit : 12653172**

**Prix particulier : 47,50 \$**

**Prix licencié : 42,55 \$**

**Pays : France**

**Région : Champagne**

**Millésime : NM**



40 % Pinot noir  
30 % Chardonnay  
30 % Pinot meunier



Alcool : 12,5 %  
Sucre résiduel : 8,2 g/l



Issu de 8 terroirs de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims. Assemblé avec 20 % de vin de réserve élevé en foudre. Vieilli 24 mois sur latte avant dégorgement.



Son nez fruité exprime des notes de fruits rouges, de framboises, de groseilles et de pamplemousses. Sa robe rose pâle et ses fines bulles révèlent des notes gourmandes de fruits rouges et d'agrumes. Ce rosé d'assemblage se déguste à tout moment, avec des viandes blanches et un large éventail de desserts.



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.



90 pts : Wine Spectator  
90+ GOLD : Concours Gilbert & Gaillard 2017



03419640011401

514-938-VINS (8467) / [info@vinicolor.ca](mailto:info@vinicolor.ca)  
[WWW.VINICOLOR.CA](http://WWW.VINICOLOR.CA)

