



TRIBAUT  
SCHLOESSER  
CHAMPAGNE



Vallée  
du Brunet

Blanc de noirs

BRUT NATURE

50% Pinot Meunier – 50% Pinot Nero

**Terroirs :** Romery, Damery

**Vinification :** 30% foudre et fut

**Élevage :** 30 mois sur lies

**Dosage :** non dosé

L'assemblage de ce champagne élevé en partie en foudres et fûts de chêne, révèle à la dégustation des notes puissantes d'une élégance parfaite pour ouvrir le palais.

La tendresse de l'attaque laisse savourer une bulle fine et légère. Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé, dévoile de beaux arômes d'agrumes et de jolies notes de fruits confits.