TRIBAUT SCHLOESSER 8 TERROIRS ORIGINE BRUT

4.403.001

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Meunier 50%
Chardonnay 30%
Pinot Noir 20%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims
- Vallée de la Marne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

SUR LATTES

2-5j

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Sébastien en Valentin Tribaut, de achterkleinzonen van René Schloesser, zetten het familiedomein vandaag verder. Zij bezitten sinds 2020 23 hectare in biologische omschakeling, verdeeld over Romery, Cormoyeux, Fleury la Rivière en Damery. Daarnaast kopen ze ook druiven aan van gerenommeerde crus zoals Ecueil Premier Cru en Aÿ Grand Cru. Zij zetten de familietraditie verder gecombineerd met moderne technieken. Om elk jaar ongeveer 350.000 flessen met dezelfde zorg te produceren, vinifieert Tribaut-Schoesser alle druiven in thermisch geregelde roestvrijstalen tanks en vaten of halve muids. De reservewijnen rijpen een jaar in eikenhouten vaten en foudres. Daarna volgt een rijping van minimaal 24 maanden sur lattes, en voor bepaalde cuvées zelfs tot 9 jaar. Het is vanuit de wens om de zuiverheid van elk terroir te respecteren dat elk van de cuvées natuurlijk laag of niet gedoseerd is bij disgorgement.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk