



# CHAMPAGNE ROMAIN TRIBAUT

— à Romery —

## BLANC DE BLANC



**Cépage :**

*Chardonnay*

**Vieillessement :**

*3 ans sur lies*

**Vinification :**

*Vinification en cuve inox thermorégulée.  
Fermentation malolactique*

**Dosage :**

*8 gr/litre*

**Dégustations :**

L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La robe est d'un bel or lumineux. Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez exprime la belle maturité du vin sur des notes d'agrumes confits. A l'aération, des notes de biscuits et de légère note de cannelle. En finale, une légère note d'herbe aromatique (sauge) apporte une belle fraîcheur.

L'attaque en bouche est à la fois gourmande et rafraîchissante. Une note de confiserie et citron vert se révèle. Une finale légère qui s'accompagne d'une touche anisée.

