



**FRANÇOIS SECONDÉ - BLANC DE BLANCS - BRUT**

Heel toegankelijke champagne, wat rijper getypeerd, maar vlot en pittig. Gevarieerde neus, witte bloemen maar ook witte perzik en sterfruit, zet heel fris aan, verfijnde zuren over gans de lijn, goed levendig en vitaal, mooie terugkeer van het fruit in finale. Weet ongetwijfeld een breed publiek te bekoren.

**PROEF DE PASSIE €28,50 - 87%**



P/Q

**TRIBAUT SCHLOSSER - LE CHARDONNAY - BRUT**

Opnieuw een heel verfijnde champagne met speelse aroma's. Goudgeel getint, subtiele neus, doet denken aan sering, jasmijn, beetje citroen en wat abrikoos, goede chardonnay-expressie in de mond, heel fijn, pittig en vitaal, mooi zuur, goed toegedekt door het rijpe fruit in finale.

**INFO PRODUCTEUR, €23,00 - 85%**



P/Q

**HUGUES D'ORFEUILLE - BLANC DE BLANCS - BRUT**

Evenwichtige en smakelijke champagne met flink wat inhoud. Mooi rijp fruit in de neus maar tegelijkertijd flink nerveus met minerale toetsen, goed gevuld in de mond, best wat materie, mooie rijpheid, persistent fruit, finale is beperkt maar pittig en gestoeld op veel fris zuur. Kan zelfs bij een voorgerecht.

**OCTOPUS SPARKLING WINES €17,86 - 84%**



**JEAN PERNET - BLANC DE BLANCS GRAND CRU - BRUT RÉSERVE**

Goed fruitige champagne met veel inhoud en breed smakend, rijp getint in de neus, abrikoos en perzik, zelfs wat acacia, al even fruitig in de mond maar perfect gedoseerd met veel fris zuur in finale. Feestchampagne per excellentie.

**CINOCO, €21,90 - 83%**



P/Q

**BERNARD REMY - BLANC DE BLANCS - BRUT**

Eenvoudige no nonsense champagne, maar kraakzuiver en rafijn gemaakt. Rijpe limoen en citrus sieren de neus, niet overweldigend maar wel best pittig, veel frisheid in de mond, goed nerveus, beetje wit fruit, beperkt in lengte maar wel getuigend van excellente zuren. Voorbeeldige aperitiefchampagne!

**ROGER LIÉGEOIS €16,95 - 83%**



**LALLIER - BLANC DE BLANCS GRAND CRU - BRUT**

Strak type champagne, ogenblikkelijk de eetlust stimulerend. De neus is rijk en krachtig, vers fruit, witte bloemen maar ook gebrande amandel, rafijn in de mond, meer op fris zuur gestoeld, prima dosage en goed evenwichtig in finale.

**FILIP MERTENS, €31,95 - 82%**



**JEAN DUMANGIN - BLANC DE BLANCS - BRUT RÉSERVE**

Rijper type champagne die zelfs bij de maaltijd kan. Stevige neus, brioche en broodkruim, rijper fruit, appel, zelfs wat gekonfijt, goede materie in de mond, veel smaak en sappig, minder op fris zuur gestoeld maar blijft wel goed nerveus en pittig in finale.

**WIJNHUIS BOLLAERT, €21,90 - 83%**



**HURÉ FRÈRES - BLANC DE BLANCS 'L'INATTENDUE' - BRUT**

Breed toegankelijke champagne, makkelijk drinkbaar en licht verteerbaar. Eerder discreet in de neus, ietwat floraal en beetje citrusvruchten, duidelijk rijper fruit in de mond omkadert door veel fris zuur, niet die grootse lengte maar wel sappig en fris.

**AD BIBENDUM, €27,5 - 82%**

**WIJNHUIS BOLLAERT**  
Merelbeke 09/230 70 56

Hundelgemsesteenweg 286 - 9820 Merelbeke  
T.: +32(0)9 230 70 56 - F.: +32(0)9 231 93 02  
info@wijnhuisbollaert.be

**PRODUCE OF FRANCE**  
**CHAMPAGNE**  
**TRIBAUT**  
*Schloesser*  
*Le Chardonnay* à ROMERY

**BRUT**  
EXTRA DRY  
12% VOL. 11,25% VOL. ELABORÉ PAR LE CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOSSER À ROMERY FRANCE - NM 388 001 - 750ML

21, rue Saint Vincent - 51480 ROMERY - Tel: 0033.3.26.58.64.21  
contact@champagne-tribaut.com | export@champagne-tribaut.com  
www.champagne-tribaut.com