

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE MILLÉSIME 2015

Caractère & Maturité

LA ROBE

De fines bulles régulières et persistantes anime la robe de ce vin à la couleur jaune intense et aux reflets mordorés.

LE NEZ

Au nez les premiers arômes sont chaleureux : l'amande et la noisette fraîche dominent. Puis des arômes plus matures se font sentir à la dégustation ; on notera des arômes de pâte de fruit, de marmelade d'orange et de café torréfié.

LA BOUCHE

La mise en bouche est ronde et puissante. Une sensation chaleureuse enveloppe le palais et des touches d'agrumes et de clémentine juteuse viennent animer les papilles. La bouche associe à merveille fraîcheur aromatique et sucrosité perçue en finale.

Elaboré à partir des meilleurs chardonnays et pinot noir issus de la vendange 2015, la dégustation actuelle laisse présager une grande garde pour ce millésime encore dans sa jeunesse.

Cette cuvée ravira les convives à l'apéritif ou lors d'un déjeuner. Elle accompagnera divinement des spaghetti alla vongole aux palourdes et à la persillade, un risotto de la mer au bouillon safrané ou une viande blanche à la plancha.



Médaille d'or : Concours des Vins des Vignerons Indépendants 2022

Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2022 (dégustation uniquement par des femmes)

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Récolte : 2015

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 26 mai 2016

Dosage : env. 7g/l

Flaconnage : demi-bouteille, magnum

