

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY  
GRAND CRU



## CHAMPAGNE PLEIN CADRE

*Puissance & Gourmandise*

### LA ROBE

Au service, la mousse est abondante et composée de petites bulles fines et légères. La robe jaune pâle présente un léger reflet orangé.

### LE NEZ

Le nez est ouvert, très intense. Il déploie des arômes de prune, de frangipane et de noisette fraîche. A l'aération quelques arômes pâtisseries sont présents.

### LA BOUCHE

L'attaque est franche et puissante. La bouche, suave et ronde, dévoile des notes confites d'orange et d'abricot qui renforcent le côté chaleureux du vin. La finale est rehaussée par une pointe citronnée et une belle acidité qui tient sur la longueur.

*Cette cuvée composée à 100% de pinot noir met à l'honneur le cépage phare de la région de Bouzy et Ambonnay. Elle offre un champagne parfaitement équilibré, doté d'autant de fraîcheur que d'ampleur, avec une profondeur aromatique impressionnante. Elle saura accompagner avec brio des plats aux saveurs automnales comme une poêlée de girolles et cèpes, ou encore un jambon persillé.*



Médaille d'or : concours mondial Féminale 2023 (dégustation uniquement par des femmes)

### DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 100% Pinot Noir

Récoltes : 2019 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 28 juillet 2020

Dosage : env. 7g/l

Flaconnage : bouteille

