

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY  
GRAND CRU



## CHAMPAGNE MES RACINES

*Gourmandise & Minéralité*

### LA ROBE

La robe, d'une couleur jaune or, est harmonieuse. La mousse formée, d'une blancheur éclatante, reste longtemps dans le verre, prolongeant le spectacle visuel.

### LE NEZ

Le nez, d'abord grillé, évolue rapidement vers des notes plus agrumes, miel et cannelle. Au fil de la dégustation, un nez plus gourmand, zeste d'orange, prend le dessus.

### LA BOUCHE

L'attaque en bouche, d'une belle rondeur, est plutôt douce. Puis, le côté gourmand de l'assemblage prend le dessus. Quant à la finale, elle est un subtil mélange d'une riche minéralité et d'une belle acidité, terminant sur une note citronnée.

*Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il se mariera parfaitement avec une viande blanche.*

### DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Récoltes : 2019 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 28 juillet 2020

Dosage : env. 8g/l

Flaconnage : demi-bouteille, bouteille

