

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

