

COTEAUX CHAMPENOIS

BOUZY ROUGE

Ce vin rouge Coteaux Champenois est élaboré uniquement les meilleures années, à partir d'une sélection minutieuse des grappes à la vigne sur clayette en osier. C'est un vin aux tanins soyeux, alliant fraîcheur et fruits rouges.

L'expression du pinot noir

L'oeil

Au moment du service, la robe de ce coteaux rouge présente une teinte légèrement tuilé. Puis, une fois dans le verre, la lumière révèle une profonde couleur rouge grenat.

Le nez

Le premier nez, intense et axé sur la cerise, nous transporte au milieu d'un champ de cerisier. Puis un subtil mélange de bonbon, fraise à l'eau de vie, poivre de Timut prend le relais. Une touche plus animale et épicé arrivent ensuite.

La bouche

L'attaque en bouche, d'une belle souplesse, offre des arômes de fruits rouges et noirs légèrement confiturés. La dégustation se poursuit sur des senteurs de thym et d'origan, nous rappelant un petit air de Provence. La finale, d'une belle rondeur et avec des tanins bien fondus, se finit sur un côté gourmand, mélangeant parfum de caramel et vanille.



Terroir Bouzy (Montagne de Reims)

C??pages 100% Pinot Noir

R??coltes 2019 - 2018

Vinification en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille 17 ao??t 2022

Disponible en : Bouteille

D??gustation

Servi à 14-16°C, ce Coteaux 100% Pinot Noir de Bouzy, pourra être servi avec une côte de boeuf grillée ou un chapon farci.

Champagne Alfred Tritant - 23 rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY (FRANCE)
+33 (0)3 26 57 01 16 • www.champagne-tritant.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.