



CHAMPAGNE

MES RACINES

Cette cuvée est un incontournable de notre domaine. Son nom, "Mes Racines", fait référence à nos ancêtres car il s'agit de la recette du fondateur Alfred Tritant. Ce sont ses mains, qu'il avait pour habitude de tenir dans son dos, qui sont dessinées sur l'étiquette.

Fraîcheur & Gourmandise

L'oeil

Ce champagne présente une robe éclatante à la teinte jaune pâle. L'effervescence est tonique et crée un cordon de mousse persistant.

Le nez

Le nez est un parfait mélange de subtilité et vivacité. Le premier nez exhale de fraîcheur, sur des notes de menthe, de fleurs blanches (aubépine), de poire. Au cours de la dégustation, des notes délicates apportent de la gourmandise : badiane, mie de pain, fruits confits.

La bouche

Au palais, l'attaque est franche. La bouche est vive et offre une longueur délicate. Elle révèle un bel équilibre entre la fraîcheur des notes d'agrumes (clémentine) et la subtile minéralité. La finale est tout en souplesse et rondeur, sur des notes de pain grillé, crème de vanille, pâte d'amande.

Terroir	Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)
Cépages	2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
Récoltes	2020 (40%) + réserve perpétuelle (60%)
Vinification	en cuve, fermentation malolactique
Mise en bouteille	4 mai 2021
Dosage	environ 8g/l

Disponible en : Demi-bouteille, Bouteille

Dégustation

Cette cuvée à la fois fraîche et gourmande, pourra accompagner l'onctuosité d'une sauce aux cèpes avec une viande blanche ou la fraîcheur d'un ceviche de dorade au citron vert.

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.