



CHAMPAGNE

## MILLÉSIME 2018

A l'inverse de tous les autres, ce champagne est issu d'une unique année de récolte, mise en évidence sur l'étiquette. Il est élaboré seulement les années d'exception où les arômes raffinés vont vous ravir après un long vieillissement dans notre cave.

### Élégance & Vivacité

#### *L'oeil*

La robe est limpide et brillante d'une belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. L'effervescence est fine avec un cordon de bulles persistant.

#### *Le nez*

Le premier nez est frais et délicat : il offre dans un premier temps des arômes de fruits jaunes. À l'aération, il gagne en complexité et rondeur, avec des notes plus évoluées et gourmandes d'amandes grillées, de confiseries et de fruits confits.

#### *La bouche*

L'attaque est vive, précise. La fraîcheur des arômes et l'acidité bien intégrée participent à la vivacité de la bouche. Elle se découvre ensuite ronde et généreuse sur des notes briochées et grillées.

<b>Terroir</b>	Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)
<b>Cépages</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Récolte</b>	2018
<b>Vinification</b>	en cuve, fermentation malolactique
<b>Mise en bouteille</b>	24 mai 2019
<b>Dosage</b>	environ 7g/l

**Disponible en :** Demi-bouteille, Bouteille, Magnum

### Dégustation

Élaboré à partir des meilleurs Chardonnays et Pinots Noirs issus de la vendange 2018, la dégustation actuelle laisse présager une grande garde pour ce millésime encore dans sa jeunesse. Cette cuvée pourra être servie en apéritif ou pour accompagner un plat principal, une sole meunière.

### Récompenses

- Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2024 (dégustation uniquement par des femmes)
- Médaille d'argent : Concours des Vignerons Indépendants 2024

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