



CHAMPAGNE

MON ROSÉ

Il s'agit d'un Rosé d'assemblage, élaboré par ajout de Bouzy Rouge. Notre vin rouge apporte à ce champagne délicat une finale persistante avec des arômes de fruits rouges. "Mon Rosé" est associé à un visage féminin, trace des femmes qui ont œuvré au Champagne Alfred Tritant.

Raffinement & Légèreté

L'œil

Cette cuvée arbore une teinte rose intense aux reflets légèrement cuivrés. Les bulles sont fines et d'une blancheur éclatante.

Le nez

A la fois gourmand et frais, le nez révèle des arômes de petits fruits rouges, de groseille et de grenadine. Il dégage ensuite des arômes de cerise confite et de confiture de fraise au chaudron.

La bouche

Au palais, se dévoile un subtil équilibre entre la puissance aromatique du Pinot Noir et la fraîcheur et l'élégance du Chardonnay. La bouche est ronde et généreuse, soutenue par des tanins très soyeux. De petites notes fraîches de pamplemousse apportent une douceur acidulée très agréable.

Terroir	Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)
Cépages	60% Chardonnay, 31% Pinot Noir vinifié en blanc, 9% Pinot Noir vinifié en rouge (Bouzy Rouge)
Récoltes	2018 (65%) + réserve perpétuelle (35%)
Vinification	en cuve, fermentation malolactique, rosé d'assemblage
Mise en bouteille	24 mai 2019
Dosage	environ 7g/l

Disponible en : Demi-bouteille, Bouteille

Dégustation

Le Bouzy Rouge apporte à ce Rosé une teinte flamboyante et une belle structure tannique aux arômes de cassis et griotte. Idéal avec du saumon, mais aussi des desserts aux fruits rouges peu sucrés.

Récompenses

- 1 étoile : Guide Hachette des Vins 2025
- Médaille de bronze : Decanter World Wine Awards 2023 - 88 points
- Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2022

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.