

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU

COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE

L'expression du Pinot Noir



LA ROBE

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.

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

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy (Montagne de Reims)

Cépages : 100% Pinot Noir

Récoltes : 2019 – 2018

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 17 août 2022

Flaconnage : bouteille