

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE MON ESSENTIEL

Précision & Harmonie

LA ROBE

La teinte est jaune aux doux reflets dorés. Limpide et brillante, elle se distingue par la finesse de ses bulles.

LE NEZ

Les premières notes de pierre à fusil laissent rapidement place à des arômes biscuités et de beurre frais. Le nez est délicatement fruité, sur des fragrances citronnées et de fleurs blanches.

LA BOUCHE

L'attaque est franche et précise, suivie d'une belle tension minérale. La bouche est fraîche, soutenue par une bulle légère. Des arômes zestés et de verveine citronnée restent longuement en bouche.

Cette cuvée Extra-Brut mêle à la perfection la structure fruitée du pinot noir et la pureté du chardonnay dans un assemblage harmonieux et finement équilibré par un faible dosage. Elle se mariera avec des mets authentiques où le poisson est mis à l'honneur comme un ceviche de daurade au yuzu, un poisson cru mariné aux agrumes, ou des écrevisses au gingembre et au piment d'Espelette.

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Récoltes : 2016 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 10/05/2017

Dosage : env. 4.4g/l

Flaconnage : bouteille

