

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE MON ESSENTIEL

Fruité & Fraîcheur

LA ROBE

Ce champagne arbore une robe dorée aux légers reflets verts. L'effervescence est fine et persistante, créant un cordon délicat au centre du verre. Les bulles sont fines et régulières, apportant une belle vivacité visuelle.

LE NEZ

Le nez est complexe et généreux, offrant une belle harmonie entre la finesse du Chardonnay et la puissance du Pinot Noir. Le premier nez offre des arômes de fruits à coques grillés et de légers épices (cannelle, badiane). Le nez s'ouvre ensuite sur des notes de fruits jaunes (mirabelles, nectarine). En second plan les fruits rouges apportent une certaine rondeur, accompagnés par une note rafraîchissante mentholée. Des notes légèrement briochées et toastée s'ajoutent aux touches d'amande fraîche, offrant un profil gourmand et équilibré.

LA BOUCHE

L'attaque est fraîche et vive, marquée par une effervescence crémeuse qui enveloppe immédiatement le palais. Le Pinot Noir apporte du volume et de la structure, avec des saveurs de fruits mûrs qui dominent, tandis que le chardonnay assure une belle tension et une vivacité minérale. Des notes de zestes d'agrumes, comme le citron confit, apportent une belle acidité, équilibrant le fruité généreux et les notes gourmandes de pâtes d'amande et de miel. La texture est soyeuse et élégante, et la finale est longue, marquée par une agréable sensation de fraîcheur.

Cette cuvée accompagnera à merveille des plats de la mer, comme des huîtres gratinées ou un tataki de thon. Elle s'accordera parfaitement des fromages frais ou des tuiles de parmesan.

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

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

Récoltes : 2019 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 28 juillet 2020

Dosage : env. 4g/l

Flaconnage : bouteille