

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE L'INSTANT BLANC

Pureté & Finesse

LA ROBE

Ce champagne présente une belle tenue de mousse et se pare d'une robe lumineuse aux reflets jaune-doré.

LE NEZ

Le nez laisse présager une cuvée fraîche et élégante : à la fois expressif et délicat, il révèle des notes citronnées et florales (aubépine, fleur d'orange), mais aussi de tilleul et d'amande douce.

LA BOUCHE

Au palais, l'attaque est nette, droite et vive. Le vin s'allonge ensuite sur des arômes de fruits jaunes à noyaux comme la pêche et l'abricot, enrobés dans une texture aérienne et croquante. La finale se prolonge sur une belle longueur tout en légèreté.

Cette cuvée 100% chardonnay sera parfaite à l'apéritif mais accompagnera également à merveille une entrée de la mer (tartare de saumon, carpaccio de saint jacques...).



Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2020 (dégustation uniquement par des femmes)

Médaille d'argent : concours International Wine and Spirit Competition IWSC 2019 – 90 points

Médaille d'argent : concours des Oenologues de France Vinalies 2018

1 étoile : Guide Hachette des Vins 2018

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 100% Chardonnay

Récoltes : 65% 2013 + 35% 2012

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 23/07/2014

Dosage : env. 5.5g/l

Flaconnage : bouteille