

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE

L'INSTANT BLANC

Fraîcheur & Délicatesse

LA ROBE

Cette cuvée présente une belle tenue de mousse, avec une robe lumineuse jaune pâle aux légers reflets verts.

LE NEZ

Le nez laisse présager une cuvée fraîche et délicate. Il révèle des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), d'amande douce et florales (aubépine), mais aussi d'épices (cannelle, vanille).

LA BOUCHE

Au palais, l'attaque est nette et vive. Le vin s'allonge sur des arômes d'agrumes (orange, pamplemousse), suivis de notes de fruits confits. La finale se prolonge sur une belle longueur tout en légèreté, avec des arômes de pâte d'amande et d'anis.

Cette cuvée 100% chardonnay sera parfaite à déguster à l'apéritif mais saura également accompagner à merveille une entrée à base de produits de la mer (poisson blanc, carpaccio de Saint-Jacques...).

Médaille d'or et coup de cœur du jury : concours mondial Féminalise 2024
(dégustation uniquement par des femmes)



Médaille d'or : concours des Oenologues de France Vinalies Internationales 2024

Médaille de bronze : Concours des Vignerons Indépendants 2024

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 100% Chardonnay

Récoltes : 66% 2018 + 34% 2017

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 24 mai 2019

Dosage : env. 5g/l

Flaconnage : bouteille

