

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE MILLÉSIME 2012

Complexité & plénitude

LA ROBE

La robe de cette cuvée est légèrement ambrée aux reflets argentés. L'effervescence est particulièrement fine et abondante. La mousse immaculée est crémeuse.

LE NEZ

Le nez dégage une impression de maturité et de complexité. Les notes de fruits rouges et de compote de pomme sont relevées par des notes d'agrumes, d'orange confite et d'écorce d'orange. Les premières notes de sous-bois apparaissent pour se mêler aux arômes de fruits secs (noisette, datte).

LA BOUCHE

Bien que l'attaque soit vivifiée par l'effervescence, la bouche est gourmande et séveuse. Cette sensation de densité emmène le vin sur une bonne longueur.

Ce Millésime 2012 a atteint les sphères de la plénitude. Il pourra être servi sur des volailles en sauce (poularde sauce suprême...) et ne se laissera pas impressionner par un foie gras.



1 étoile : Guide Hachette des Vins 2020

Médaille d'argent : Concours International Wine and Spirit Competition IWSC 2019 – 92 points
16/20 : site internet de Gault&Millau

Médaille de bronze : Concours International Decanter World Wine Awards 2018 – 88 points

Médaille d'argent : Concours des Vins des Vignerons Indépendants 2017

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Récoltes : 2012

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 2013

Dosage : env. 9g/l

Flaconnage : demi-bouteille, magnum