

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY  
GRAND CRU



## CHAMPAGNE MILLÉSIME 2018

*Élégance & Vivacité*

### LA ROBE

La robe est limpide et brillante d'une belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. L'effervescence est fine avec un cordon de bulles persistant.

### LE NEZ

Le premier nez est frais et délicat : il offre dans un premier temps des arômes de fruits jaunes. Puis à l'aération, il gagne en complexité et rondeur, avec des notes plus évoluées et gourmandes d'amandes grillées, de confiseries et de fruits confits.

### LA BOUCHE

L'attaque est vive, précise. La fraîcheur des arômes et l'acidité bien intégrée participent à la vivacité de la bouche. Elle se découvre ensuite ronde et généreuse sur des notes briochées et grillées.

*Elaboré à partir des meilleurs chardonnay et pinots noirs issus de la vendange 2018, la dégustation actuelle laisse présager une grande garde pour ce millésime encore dans sa jeunesse.*

*Cette cuvée pourra être servie en apéritif ou pour accompagner un plat principal, une sole meunière.*



Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2024 (dégustation uniquement par des femmes)

Médaille d'argent : Concours des Vignerons Indépendants 2024

## DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Récolte : 2018

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 24 mai 2019

Dosage : env. 7g/l

Flaconnage : bouteille

