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 : demi-bouteille, bouteille, magnum

23 RUE DE TOURS - 51150 BOUZY
TÉL. +33.(0)3 26 57 01 16 / FAX. +33 (0)3 26 58 49 56
WWW.CHAMPAGNE-TRITANT.FR
accueil@champagne-tritant.fr