

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY  
GRAND CRU



CHAMPAGNE

## PLEIN CADRE

*Fraîcheur & Gourmandise*

### LA ROBE

Ce champagne présente une robe éclatante or pâle aux reflets cuivrés, typiques du Pinot Noir. La mousse est fine, élégante, formant un cordon persistant. L'effervescence est délicate, témoignant d'une belle fraîcheur.

### LE NEZ

Le nez est riche et expressif, dévoilant une belle complexité aromatique aux accents gourmands. Le premier nez est mûr et généreux. Il dévoile des notes d'abricot, de miel et de pain grillé. À cela s'ajoutent des notes d'évolution du Pinot Noir, sur des fruits rouges, cerise à l'eau de vie, fruits des bois confits, prune et figue. La finale apporte des notes pâtisseries, de brioche.

### LA BOUCHE

Au palais, l'attaque est vive portée par l'effervescence crémeuse. Le corps est généreux, marqué par la structure fruitée du Pinot Noir. Les arômes de fruits rouges perçus au nez se confirment en bouche, accompagnés de nuances de douces épices. La finale est persistante, avec des notes de fruits confits et de pâtisserie (tarte framboise, crème pâtissière).

*Cette cuvée se mariera à merveille avec des mets riches. Il sera parfait avec une volaille rôtie accompagnée d'une sauce girolles, ou encore avec des plats à base de gibier légers, comme une caille rôtie aux fruits rouges. Il pourra également être apprécié à l'apéritif, servi avec des*

*toasts de foie gras et figues, ou encore un magret de canard séché. Il pourra également accompagner des fromages, comme un brie de Meaux ou un comté de 18 mois.*

## DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 100% Pinot Noir

Récoltes : 2021 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 13 mai 2022

Dosage : env. 7g/l

Flaconnage : bouteille

