

CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE

PARCE QUE 2008

Fraîcheur & Précision

LA ROBE

La robe de ce vin est brillante, de couleur or pâle. L'effervescence est vive et fine, avec un cordon de fines bulles persistant.

LE NEZ

Le nez est expressif, tout en fraîcheur, présentant une belle évolution. Il est agréable et frais, offrant des notes fraîches d'agrumes, zeste d'orange et coing, et de fruits jaunes, confiture de pêche. Il s'ouvre ensuite sur des notes gourmandes de fruits secs torréfiés, amandes et de noisettes grillées, de pâtisseries, financiers et crème brûlée.

LA BOUCHE

Tout en équilibre, la bouche se révèle franche et précise. L'attaque est souple avec une acidité bien intégrée. Elle se développe sur des arômes d'agrumes frais, pamplemousse, clémentine. La finale complète parfaitement la structure, elle est longue et douce avec des notes gourmandes et persistantes de brioche, de crème pâtissière et de fruits confits.

Cette cuvée pourra être dégustée autour de 12°C. La pureté de cette cuvée s'accorde avec un large éventail de saveurs. Elle pourra être servie avec des mets iodés, comme une langoustine aux agrumes, ou un plateau de fromage (à pâte molle ou cuite).

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Récoltes : 2008

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 12 mai 2009

Dégorgement : 20 mars 2023

Dosage : 5g/l

Flaconnage : magnum