

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

BOUZY  
GRAND CRU



## CHAMPAGNE ROSÉ

*Raffinement & Légèreté*

### LA ROBE

Cette cuvée arbore une teinte rose intense aux reflets légèrement cuivrés. Les bulles sont fines et d'une blancheur éclatante.

### LE NEZ

A la fois gourmand et frais, le nez révèle des arômes de petits fruits rouges, de groseille et de grenadine. Il dégage ensuite des arômes de cerise confite et de confiture de fraise au chaudron.

### LA BOUCHE

Au palais, se dévoile un subtil équilibre entre la puissance aromatique du pinot noir et la fraîcheur et l'élégance du chardonnay. La bouche est ronde et généreuse, soutenue par des tanins très soyeux. Des petites notes fraîches de pamplemousse apportent une douceur acidulée très agréable.

*9% de vin rouge tranquille, issus des meilleures parcelles de Pinot Noir de la maison, ajoutés dans l'assemblage final, apportent à cette cuvée une teinte flamboyante et une belle structure tannique aux arômes envoûtants de cassis et de griotte. Ce Rosé est le compagnon idéal du saumon pour un apéritif, mais également des desserts aux fruits rouges légèrement sucrés.*



Médaille de bronze : Decanter World Wine Awards 2023 – 88 points

Médaille d'or : concours mondial Féminalise 2022 (dégustation uniquement par des femmes)

## DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 40% Pinot Noir (dont 9% de Bouzy rouge)  
60% Chardonnay

Récoltes : 2018 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique. Par assemblage.

Mise en bouteille : 24/05/2019

Dosage : env. 7.5g/l

Flaconnage : demi-bouteille, bouteille

