

CHAMPAGNE
Alfred Tritant
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

BOUZY
GRAND CRU



CHAMPAGNE
MES RACINES

Fraîcheur & Gourmandise

LA ROBE

Ce champagne présente une robe éclatante à la teinte jaune pâle. L'effervescence est tonique et crée un cordon de mousse persistant.

LE NEZ

Le nez est un parfait mélange de subtilité et vivacité. Le premier nez exhale de fraîcheur, sur des notes de menthe, de fleurs blanches (aubépine), de poire. Au cours de la dégustation, des notes délicates apportent de la gourmandise : badiane, mie de pain, fruits confits.

LA BOUCHE

Au palais, l'attaque est franche. La bouche est vive et offre une longueur délicate. Elle révèle un bel équilibre entre la fraîcheur des notes d'agrumes (clémentine) et la subtile minéralité. La finale est tout en souplesse et rondeur, sur des notes de pain grillé, crème de vanille, pâte d'amande.

Cette cuvée à la fois fraîche et gourmande, pourra accompagner l'onctuosité d'une sauce aux cèpes avec une viande blanche ou la fraîcheur d'un ceviche de dorade au citron vert.

DÉTAILS D'ÉLABORATION

Terroir : Bouzy et Ambonnay (Montagne de Reims)

Cépages : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Récoltes : 2020 + années précédentes

Vinification : en cuve, fermentation malolactique

Mise en bouteille : 4 mai 2021

Dosage : env. 8g/l

Flaconnage : demi-bouteille, bouteille

