

  
**PIERRE TRICHET**  
C H A M P A G N E

*Taillé main d'épuis 1947*

## L'AUTHENTIQUE

BRUT - PREMIER CRU

### FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Assemblage 53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay

**Vieillessement :** 2 à 3 années

**Dégorgement :** 6 mois minimum avant la commercialisation

**Taux d'alcool :** 12% vol.

**Dosage :** Brut : 7,8 g/l

**Autres dosages disponibles :** Brut Nature : Zéro dosage - Extra Brut 4 g/l et Demi-sec : 30 g/l

**Conditionnement :** Quart de bouteille (20 cl), Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl) – bouteille champenoise verte

**Terroir :** Trois-Puits, Montbré, Rilly La Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy

### DEGUSTATION

**À l'œil :** robe jaune à reflets ambrés plutôt soutenus. L'effervescence est dynamique et la mousse est généreuse.

**Au nez :** fruits jaunes et agrumes, agrémenté de noisettes et de notes végétales nobles.

**La bouche :** un univers mentholé, épicé, voire poivré. Vin rond, frais et équilibré

**Descripteurs :** Pomme verte, discret, tonique, fruité, équilibré, fruits secs.

**Style du vin :** Jeune - Tout public - Classique

### Association mets-vin :

Accord ton sur ton : poissons blancs, truites ou brochets. Viande blanche.

Accord contrasté : mousse au chocolat blanc. Viande sucrée, salée.

### RECOMPENSES

Decanter 2018 : Médaille d'argent

Gault & Millau 2018 : 16/20 2020 : 15/20

International Wine Challenge :

2017 : Médaille d'argent

2015 : Médaille de bronze

