

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

*Taillé main d'épuis 1947*

## L'EXCEPTION 2018

BRUT - PREMIER CRU - MILLESIME 2018

### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 75% Chardonnay passé en fût (Bourgogne) 7 mois 25% Pinot Noir.

**Vieillessement** : 4 années

**Mise en bouteille** : Février 2019

**Dégorgement** : Juin 2023

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

**Dosage** : Brut : 6 g/l

**Conditionnement** : Bouteille Collio ancienne (75 cl)

**Terroir** : Trois-Puits

### DEGUSTATION

**À l'œil** : la robe est jaune à reflets or soutenus. Belle effervescence au service.

**Au nez** : s'exprime d'abord par des notes de fruits blancs, de kirsch et de fruits secs qui traduisent la maturité et la plénitude du vin. Se succèdent les agrumes confits, le limoncello et une note toastée dûe à un passage en barrique pour le Chardonnay.

**La bouche** : exprime des notes de raisins secs, de fruits confits, la fraîcheur du Chardonnay évoque des fleurs blanches.

**Descripteurs** : Fraicheur, pommes et poires compotées, citrons confits, mature, complexe

**Style du vin** : Plénitude - Tout public/œnophile - Original

**Association mets-vin** :

Accord ton sur ton : fruits de mer.

Accord contrasté : julienne de légumes et son pâté en croûte avec ses herbes de Provence.

