



PIERRE TRICHET  
C H A M P A G N E

Taillé main d'epuis 1947

**EDITION LIMITEE**

# ROSÉ DE SAIGNÉE

70% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir



- Coiffe 100% papier
- Etiquette sans encre
- Capsule percée
- Coffret 100% naturel  
cep de vigne et lin



**EDITION LIMITEE**



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

*Taillé main depuis 1947*

**PIERRE TRICHET**  
CHAMPAGNE

**ROSÉ DE SAIGNÉE**

**TERROIR :**

**TROIS PUIITS  
PREMIER CRU**

**PARCELLE :**

**LES FOURS**

**RÉCOLTE :**

**SEPTEMBRE 2018**

**MISE EN  
BOUTEILLE :**

**18 AVRIL 2019**

**CÉPAGES :**

**70% MEUNIER  
30% PINOT NOIR**

**PRODUCTION :**

**1573 BOUTEILLES**

**DÉGORGEMENT :**

**19 MARS 2021**

**DOSAGE :**

**6GR/L**

**Pierre Trichet**



ELABORÉ PAR SARL PIERRE TRICHET, 51500 TROIS-PUITS FRANCE  
NM-443-003 - CONTIENT DES SULFITES - SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA  
INNEHÅLLER SULFITER - INDEHOLDER SULFITTER



**12% Vol.**

**LOT - PRODUIT DE FRANCE  
PRODUCE OF FRANCE**

**BRUT 750ml**



# ROSÉ DE SAIGNÉE

## NOTES DE DEGUSTATION

Le versement du champagne génère une mousse chantante et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.

La robe est d'aspect lumineux et fluide, de couleur rose framboise intense avec des reflets rouge rubis.

Le premier nez exprime la délicatesse du velours des pétales de rose rouge capiteuse, associée à des notes d'orange sanguine, de framboise, de mûre, de prunelle. L'aération du Champagne ajoute au plaisir des notes de pomelo, de cassis, de cerise, de fraise des bois, avec des accents de violette poivrée et de coquelicot.

Le contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par acidité orangée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais en rehaussant la résonance aromatique. L'ensemble rayonne par la précision des nuances fruitée, véritable offrande du millésime liée à une extraction soignée des raisins. La finale juteuse à souhait profite du retour fruité et de la remarquable composante florale.

Rosé de Saignée résume à lui seul la recherche d'un plaisir immédiat qui va participer à créer un moment d'exception, en bonne compagnie conviviale et fraternelle, notamment autour de tapas.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé et bien galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Sushis, tataki de thon
- Chiffonnade de jambon de Parme
- Assiette de jambon de Reims, dés de chorizo doux et coppa
- Burrata et légumes grillés
- Tiramisu aux fruits rouges et biscuits roses de Reims