


PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main d'épave 1947

LE CARACTERE

BRUT - PREMIER CRU - BLANC DE NOIRS

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Assemblage 50 % Pinot Meunier, 50 % Pinot Noir

Vieillessement : 2 à 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l

Conditionnement : Bouteille Symphonie transparente (75 cl)

Terroir : Trois-Puits, Rilly La Montagne, Cormontreuil

DEGUSTATION

À l'œil : une robe jaune à reflets ambrés soutenus. Des bulles généreuses au service et la présence d'un léger cordon.

Au nez : des arômes de fruits blancs et de meringues briochées dominant en premier lieu. Puis, s'exprime une belle complexité où se mêlent fruits blancs, tabac, violettes et bergamotes. C'est un vin généreux, complexe et élégant au caractère exubérant.

La bouche : est savoureuse et gourmande, tout en rondeur. Après une relative fraîcheur à la prise en bouche, un caractère vanillé et biscuité s'exprime, accompagné d'arômes de fruits jaunes : pêches et mangues.

Descripteurs : droit, léger, fin, sobre, fruits blancs, séduisant, facile, gourmand

Style du vin : Plénitude - Tout public - Classique. Vin facile, bien construit et remarquablement séduisant. Très polyvalent, il est parfait pour les cocktails chics et l'univers de la nuit.

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : volaille crémée et petites morilles. Fruits jaunes, pêches au sirop.

Accord contrasté : saumon sauce aux câpres et fenouil. Meringues aux agrumes.

RECOMPENSES

Concours Terre de Vins 2022 : Médaille d'or

Concours International de Lyon 2021 : Médaille d'or

Decanter 2016 : Médaille de bronze

Guide Hachette des vins : 2 étoiles en 2011

