


PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main d'épuis 1947

LA PUISSANCE

BRUT - GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % Pinot Noir

Vieillessement : 5 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l

Conditionnement : Bouteille Symphonie fumée (75 cl)

Terroir : Verzy

DEGUSTATION

À l'œil : une robe jaune à reflets ambrés. Une mousse très généreuse au service avec de fines bulles et un cordon persistant.

Au nez : dominé en premier lieu par des arômes de pomme Granny et de poires. Puis évolue ensuite avec des notes de viennoiseries et d'épices fraîches avec le musc, le tabac, le clou de girofle et la vanille.

La bouche : présente des arômes de fruits compotés, de coing, de kirsch. Le vin est profond, long, droit et bien structuré. Un final gingembre plaisant.

Descripteurs : fruits noirs, kirsch, épices, tabac, gourmand, crémeux, équilibré, fin.

Style du vin : plénitude/maturité - Tout public/cœnophile - Classique
Ce champagne revendique une identité réussie grâce au Pinot Noir, tout en nuance et en subtilité. Une personnalité, du charme et de la justesse.

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : jambonneau grillé et ses herbes provençales.

Accord contrasté : tartes aux griottes. Comté affiné 22 mois minimum.

RECOMPENSES

Concours Terre de Vins 2022 : Médaille d'or

Gault & Millau 2020 : 17/20 2021 : 16/20

Wine Enthusiast 2018 : 92/100 2015 : 93/100

Decanter 2022 & 2017 : Médaille de bronze

Guide Hachette des vins : 1 étoile en 2014



**WINEENTHUSIAST
IMPORTER
CONNECTION**