



PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

Cuvée 1333

CHAMPAGNE BRUT

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % Pinot Blanc

Viellissement : 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l

Terroir : Trois-Puits Sol : Rendzine

Conditionnement : Bouteille 75 cl - Monte Spumante Antique
en coffret luxe

DEGUSTATION

A l'œil : Une robe d'un beau jaune or pâle à reflet doré. La teinte est cristalline. L'effervescence active produit un large tapis de bulles d'une grande finesse à la surface du vin.

Au nez : fin et élégant, le premier nez laisse exprimer la belle minéralité de ce vin (note crayeuse). L'aération libère de jolies notes d'écorce d'agrumes qui apportent une belle fraîcheur à ce bouquet. En finale, des arômes de raisin soutenus par une touche réglissée.

La bouche : l'attaque privilégie la fraîcheur tout en gardant un délicat équilibre avec la maturité sous jacente du vin. Le dosage judicieux participe à l'expression des arômes de fruits frais (raisins, mandarine) en parfaite harmonie avec le nez. La finale, d'une belle pureté, est soulignée par des notes d'épices, de coriandre et de citron vert.

Cette Cuvée 1333 saura vous surprendre par sa finesse et sa complexité.

RECOMPENSES

Concours Terre de Vins 2020 : Médaille d'argent

International Wine Challenge 2017 : Médaille d'argent

Decanter 2017 : Médaille d'argent - 92 points

