



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 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 giottes. Comté affiné 22 mois minimum.

RECOMPENSES

Guide Hachette des vins : cité en 2009,
1 étoile en 2004, 2005 et 2014

Decanter 2015 : Médaille de Bronze

Wine Enthusiast 2015 : 93 out of 100

