



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

L'AUTHENTIQUE

BRUT - PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Assemblage 53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay

Vieillessement : 2 à 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l Demi-sec : 24 g/l

Conditionnement : Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl) - bouteille champenoise verte

Terroir : Trois-Puits, Montbré, Rilly La Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy

DEGUSTATION

À l'œil : robe jaune à reflets ambrés plutôt soutenus. L'effervescence est dynamique et la mousse est généreuse.

Au nez : fruits jaunes et agrumes, agrémenté de noisettes et de notes végétales nobles.

La bouche : un univers mentholé, épicé, voire poivré. Vin rond, frais et équilibré

Descripteurs : Pomme verte, discret, tonique, fruité, équilibré, fruits secs.

Style du vin : Jeune - Tout public - Classique

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : poissons blancs, truites ou brochets. Viande blanche.

Accord contrasté : mousse au chocolat blanc. Viande sucrée, salée.

RECOMPENSES

Guide Hachette des vins : cité en 2002, 2005, 2010. 1 étoile en 2003

International Wine Challenge 2015 : Bronze Medal

