



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

L'EXCEPTION

BRUT - PREMIER CRU - MILLESIME 2009



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Assemblage 80 % Chardonnay vieilli en fût 3 mois et 20% Pinot Noir

Vieillessement : 7 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l

Conditionnement : Bouteille Collio ancienne (75 cl)

Terroir : Trois-Puits, Rilly La Montagne, Cormontreuil

DEGUSTATION

À l'œil : la robe est jaune à reflets or soutenus. Belle effervescence au service.

Au nez : s'exprime d'abord par des notes de fruits blancs, de kirsch et de fruits secs qui traduisent la maturité et la plénitude du vin. Se succèdent les agrumes confits, le limoncello et une note toastée dûe à un passage en barrique pour le Chardonnay.

La bouche : exprime des notes de raisins secs, de fruits confits, la fraîcheur du Chardonnay évoque des fleurs blanches.

Descripteurs : Fraicheur, pommes et poires compotées, citrons confits, mature, complexe

Style du vin : Plénitude - Tout public/œnophile - Original

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : fruits de mer.

Accord contrasté : julienne de légumes et son pâté en croûte avec ses herbes de Provence.