



# PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

*Taillé main depuis 1947*

## Secret d'Or

BRUT - PREMIER CRU



### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 100 % Chardonnay dont 20% passé en fût pendant 6 mois

**Vieillessement** : 3 années

**Dégorgement** : 6 mois minimum avant la commercialisation

**Taux d'alcool** : 12% vol.

**Dosage** : Brut : 7,8 g/l

**Conditionnement** : Bouteille Champenoise granitée (75 cl)

**Terroir** : Trois-Puits, Montbré, Rilly La Montagne

### ELABORATION

Cette cuvée rare et originale est un Champagne comme on le faisait autrefois, le Crémant de nos ancêtres! Lors de la seconde fermentation alcoolique en bouteille, la pression ne dépasse pas 3 bars. Ses bulles sont plus subtiles et à sa mousse plus crémeuse.

### DEGUSTATION

**À l'œil** : une belle robe jaune pâle à reflets dorés. La bulle est fine et la mousse délicate.

**Au nez** : les fruits blancs dominent, la pomme et la poire s'expriment.

**La bouche** : est délicate, bien fruitée, crémeuse et aérienne. Belle longueur en bouche. Un final très proche du raisin frais.

**Descripteurs** : Pomme, poire, fruité, équilibré, fin, séduisant

**Style du vin** : Jeune - Tout public - Classique/œnophile

Ce champagne revendique son originalité, tout en finesse et en subtilité. Une personnalité, du charme et beaucoup de délicatesse.

**Association mets-vin** :

Accord ton sur ton : plateau de fruits de mer

Accord contrasté : capuccino de céleri aux truffes

### RECOMPENSES

Guide Hachette des Vins 2016 : 2 étoiles

