



PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

COTEAUX CHAMPENOIS

100% Chardonnay

VIN TRANQUILLE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % Chardonnay

Récolte : 2016

Vieillissement : en fût de chêne - 5 mois

Taux d'alcool : 12% vol.

Conditionnement : Bouteille Antik Saverglass 75 cl

Terroir : Trois-Puits, Rilly-La-Montagne

DEGUSTATION

À l'œil : la robe est d'aspect jaune, d'une teinte or franc. Les jambes sont fluides. Le disque est brillant.

Au nez : le premier nez révèle de délicates notes torrifiées. A l'aération, des arômes floraux accompagnés d'une touche lactée. En finale, un joli retour d'écorce de citron vert.

La bouche : est souple et fraîche, avec une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de la salinité, de l'allonge au palais avec une sensation tactile typique sur la langue. L'ensemble élégant et fringant est finement cousue au passage sous bois qui renforce la texture crémeuse et veloutée tout en concentration la matière. La finale pleine et élancée exprime toute la fraîcheur de raisins frais avec une élégance parfumée séductrice.

Descripteurs : Fraicheur et élégance

Style du vin : Tout public/œnophile - Original - Vin de garde (4-5 ans)

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : Huîtres fines de claire, Saumon cru et gouttes d'huile d'olive au citron yuzu, Saint-jacques mi-cuites et réduction de jus de clémentine à l'échalote, Ailes de raie poêlée au citron vert, persil plat, sauce au beurre citron mélisse

Température de dégustation entre 10 et 14°C

