



PIERRE TRICHET  
C H A M P A G N E

*Taillé main depuis 1947*

## COTEAUX CHAMPENOIS

*100% Pinot Noir*

VIN TRANQUILLE

### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Récolte** : 2015

**Vieillessement** : en fût de chêne - 11 mois

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

**Conditionnement** : Bouteille Antik Saverglass (75 cl)

**Terroir** : Trois-Puits, Ludes

### DEGUSTATION

**À l'œil** : la robe est d'un joli rouge cerise avec de légers reflets pourpres d'une belle intensité. Le vin est limpide. Les jambes sont soutenues et fluides. La sensation visuelle annonce un vin frais et fruité.

**Au nez** : Le premier nez évoque des odeurs variétales du cépage Pinot noir, rappelant la fraise, le cassis, le raisin frais, la réglisse, la groseille. L'aération du vin renforce la sensation de jus de raisin en prenant des accents poivrés, de cerise bigarreau, de bois de rosier et d'un parfum de pivoine.

**La bouche** : L'attaque en bouche est souple et fraîche, avec une matière fruitée pulpeuse et croquante rappelant un jus de raisin frais et fringant. Le milieu de bouche se montre juteux et accessible, avec une texture veloutée. La finale élancée montre un retour aromatique fruité intense et une structure souple et fondante.

**Descripteurs** : fruité et fringant

**Style du vin** : Plénitude - Tout public/Œnophile - Original

**Association mets-vin** :

Accord ton sur ton : Assiette de charcuterie, Jambon persillé, Saucisson chaud en brioche, Tartelette tomate, basilic frais, mozzarella et parmesan en copeaux, Magret de canard séché et salade de lentillons roses

Température de dégustation entre 13 et 15°C

