



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

L'HERITAGE

BRUT - PREMIER CRU - BLANC DE BLANCS



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % Chardonnay

Vieillessement : 4 à 5 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 7,8 g/l

Conditionnement : Bouteille Symphonie verte (75 cl)

Terroir : Trois-Puits

DEGUSTATION

À l'œil : Une robe jaune à reflets verts dorés. Une belle mousse au service, stabulation en un fin cordon.

Au nez : une attaque fraîche avec le citron et les agrumes auxquels succède une dimension plus fleurie, mentholée, de fenouil, soulignée par une nuance crémeuse.

La bouche : est vive, soyeuse d'une belle longueur avec des notes d'agrumes et de violette.

Descripteurs : Agrumes, citron, menthe, beurre frais, sous-bois, vanille.

Style du vin : Jeune/plénitude - tout public - classique

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : tarte meringuée au citron. Choucroute.

Accord contrasté : bourguignon aux pruneaux. Cuisine Thaï.

RECOMPENSES

Guide Hachette des vins : 2010, 2005. 2 étoiles en 2001 et en 2014

Concours International de Lyon 2015 : Médaille d'argent

Decanter 2015 : cité

Wine Enthusiast 2015 : 91 sur 100

