


PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main d'épave 1947

L'EXCEPTION 2018

BRUT - PREMIER CRU - MILLESIME 2018

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 75% Chardonnay passé en fût (Bourgogne) 7 mois 25% Pinot Noir.

Vieillessement : 4 années

Mise en bouteille : Février 2019

Dégorgement : Juin 2023

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 6 g/l

Conditionnement : Bouteille Collio ancienne (75 cl)

Terroir : Trois-Puits



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.



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

L'EXCEPTION 2018

BRUT - PREMIER CRU - VINTAGE 2018

SPECIFICATIONS

Blend : 75% Chardonnay aged in oak barrels for 6 months 25 % Pinot Noir

Ageing : 6 years

Disgorging : a minimum of 6 months prior to release

Abv : 12% vol

Dosage : Brut : 6 g/l

Bottle sizes : 75 cl antique-style « Collio »

Terroir : Trois-Puits, Rilly La Montagne

TASTING NOTES

Appearance : this champagne presents a luminous and fluid colour, a buttercup yellow with pale yellow reflections.

Nose : the first nose is a bouquet of flowers: honeysuckle, clover, buttercup, peony and mimosa. The aeration of the Champagne adds pleasure to the tasting with fruity, spicy and pastry notes, together with a farandole of elegant notes of marzipan, brioche, hazelnut, nougat, lemon, pear, raspberry, blackcurrant, cherry, peach, licorice, toasted bread, honey, cumin, nutmeg, mirabelle and pineapple.

Palate : the contact with the palate is soft and fresh, with a fine and creamy effervescence. Champagne develops a luscious and fruity structure, supported by a lemony acidity just taut. The medium of the palate is orchestrated by an argilo-chalky minerality that gives frankness, fruity volume, iodized salinity and length. The fruity generosity of the vintage harmonizes with the intrinsic freshness of the wine, whose tension and chalky accompaniment prolong the delicacy and depth with great persistence.

Food matching suggestions :

Mini Burger with Foie Gras

Duck foie gras marinated in Ratafia, raspberry condiment

Breton lobster with Champagne sauce

