



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 : cappuccino de céleri aux truffes

RECOMPENSES

Gault & Millau 2017 : 15,5/20

Guide Hachette des Vins 2016 : 2 étoiles

Decanter 2016 : Médaille de bronze

