


PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taillé main d'épuis 1947

L'AUTHENTIQUE BRUT NATURE

ZERO DOSAGE - PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Assemblage 53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay

Vieillessement : 2 à 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut Nature : 0 g/l

Conditionnement : Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Terroir : Trois-Puits, Montbré, Rilly La Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy

DEGUSTATION

A l'œil : une mousse légère et éphémère est relayée par un cordon de bulles fines et vives. Le champagne est d'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune vif et d'un éclat soutenu.

Au nez : le premier nez est expressif et nuancé, évoquant des parfums de chèvrefeuille avec des notes de miel, de coing, d'amande grillée. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de jasmin, de grenade, de poire, de mandarine, de citron confit avec des accents d'épices douces.

La bouche : le contact est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité et de l'allonge au palais. Le dosage épuré permet d'apprécier la richesse en matières sèches qui équilibre l'offrande fruitée.

Brut Nature Premier Cru est un Champagne qui, sous la richesse fruitée et une certaine vinosité.

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : Grains de caviar girondin, Tartare d'huîtres fines de Claire, Saumon gravlax et guacamole d'avocat, Suprême de volaille rôtie, raviolis à l'ail des ours farcis d'une fricassée de morilles au Ratafia, Œuf parfait et espuma au vieux cheddar.

