



PIERRE
TRICHET
CHAMPAGNE

L'AUTHENTIQUE BRUT

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 : 6 g/l

Autres dosages disponibles : Demi-sec : 30 g/l

Conditionnement : Quart de bouteille (20 cl), Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl) – bouteille champenoise verte

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

DEGUSTATION

À l'œil : robe jaune à reflets ambrés plutôt soutenus. L'effervescence est dynamique et la mousse est généreuse.

Au nez : fruits jaunes et agrumes, agrémenté de noisettes et de notes végétales nobles.

La bouche : un univers mentholé, épicé, voire poivré. Vin rond, frais et équilibré

Descripteurs : Pomme verte, discret, tonique, fruité, équilibré, fruits secs.

Style du vin : Jeune - Tout public - Classique

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : poissons blancs, truites ou brochets. Viande blanche.

Accord contrasté : mousse au chocolat blanc. Viande sucrée, salée.

RECOMPENSES

Decanter 2018 : Médaille d'argent

Gault & Millau 2018 : 16/20 2020 : 15/20

International Wine Challenge :

2017 : Médaille d'argent

2015 : Médaille de bronze

