



PIERRE
TRICHET
CHAMPAGNE

L'AUTHENTIQUE ROSE

BRUT

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Assemblage de 82% de Blanc Premier Cru (53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay) et 18% de Rouge

Viellissement : 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut : 6 g/l

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

Terroir : Blanc : Trois-Puits, Montbré, Rilly La Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy. Rouge : Trigny

DEGUSTATION

À l'œil : une robe rose orangée soutenue. Une belle effervescence au service et un beau cordon de mousse dans les verres.

Au nez : notes de petits fruits rouges, de fraises compotées avec des nuances vanillées et exotiques ainsi que l'orange et le pamplemousse. Une palette d'arômes très élargie et complète.

La bouche : des notes végétales et fruitées comme la rhubarbe. Le miel et le pain d'épices témoignent de la maturité du vin.

Descripteurs : Oranges sanguines, groseille, fruité, léger, agrumes.

Style du vin : Plénitude - Tout public - Classique/Original

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : sorbet de fruits rouges, rhubarbe et cassis.

Accord contrasté : magret de canard rosé avec une sauce aux airelles

RECOMPENSES

Guide Hachette des vins : 1 étoile en 2015

Concours International de Lyon 2014 : Médaille d'Or

