



PIERRE
TRICHET
CHAMPAGNE

L'AUTHENTIQUE EXTRA BRUT

PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

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

Viellissement : 3 années

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Extra Brut : 4g/l

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

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

DEGUSTATION

A l'œil : robe lumineuse et fluide, or jaune aux reflets jaune paille chatoyant. De fines et vives bulles alimentent un cordon persistant. L'annonce d'un vin riche et nuancé.

Au nez : premier nez aérien et de caractère, parfums de chèvrefeuille, de tilleul, de giroflée, de fleur d'oranger, relayés par des notes d'anis, de miel, de craie tendre et iodée. L'aération révèle des notes de réglisse Carensac, d'abricot, de compote de coing, de menthe poivrée, de citron, de pomme verte et de poire.

La bouche : le contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et de fruits charnus. Une minéralité crayeuse en milieu de bouche confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais.

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : Tartare de saumon, Gyozas, Saint-jacques rôties, Filet de saint-pierre et risotto aux pointes d'asperges vertes, Quasi de veau aux cinq baies, fenouil et sauce aux chanterelles, Fromages d'alpage à pâte pressée non cuite

RECOMPENSES

Concours Mondial de Bruxelles 2025 : Médaille d'Or

Decanter 2023 : Médaille d'argent

Concours International de Lyon 2020 : Médaille d'Argent

