



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E



Taillé main depuis 1947

A la fin de la Seconde Guerre Mondiale, Antoinette et Edmond les grands parents de Pierre Trichet ont commencé à planter de la vigne.

En 1961, les parents de Pierre Thérèse et René, agriculteurs céréaliers, s'installent à Trois-Puits, ils ont l'idée d'exploiter leurs caves creusées en 1789 !. Les premières bouteilles sont vinifiées en 1971 et le Champagne Trichet-Didier est fondé.

Pierre reprend la maison en 1989 et rafraîchit la marque en 2015, la transformant « Champagne Pierre Trichet », n'oubliant pas ses prédécesseurs avec la mention « Champagne taillé main depuis 1947 ».

COTEAUX BLANC : 100% Chardonnay

TERROIR : Trois-Puits, Rilly-La-Montagne

VIELLISSEMENT : en fût de chêne - 5 mois



jaune, d'une teinte or franc.



déliçates notes torréfiées. Arômes floraux accompagnés d'une touche lactée. Joli retour d'écorce de citron vert.



souple et fraîche, matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse. Minéralité crayeuse très pure. Le passage sous bois renforce la texture crémeuse et veloutée.

COTEAUX ROUGE : 100% Pinot Noir

TERROIR : Trois-Puits, Ludes

VIELLISSEMENT : en fût de chêne - 11 mois



robe est d'un joli rouge cerise, légers reflets pourpres d'une belle intensité.



odeurs variétales du cépage Pinot noir : la fraise, le cassis, le raisin frais, la réglisse, la groseille. Accents poivrés, de cerise bigarreau, de bois de rosier et d'un parfum de pivoine.



souple et fraîche, avec une matière fruitée pulpeuse et croquante rappelant un jus de raisin frais et fringant avec une texture veloutée.



Champagne Pierre Trichet

11 rue du Petit-Trois-Puits - 51500 Trois-Puits

Tél. : 03 26 82 64 10