

CHAMPAGNE  
**Alfred Tritant**

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU

Champagne



Un'esclusiva

  
**VINICOLA  
MAURI**

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

Il marchio Alfred Tritant nasce grazie ad Alfred Tritant che decise di produrre da sè il proprio vino in ogni sua fase: **dalla coltivazione della vigna all'imbottigliamento.**

Nel **2000**, il nipote **Jean-Luc Weber-Tritant** seguendo i passi del nonno, portò avanti le tradizioni adattandosi alle **nuove realtà della professione.**

Ad oggi, la tenuta familiare produce una gamma di **Champagne Grand Cru** pluripremiati, dal "Trophée Jeune Talent du Champagne" nella categoria Rosé champagne, alla medaglia d'oro nel 2016 al "Concours des Vignerons Indépendants" per l'annata 2011.



È a **Bouzy**, nel tipico villaggio della regione dello **Champagne**, che è stata creata la **Tenuta della famiglia Tritant**, sulle pendici meridionali della **Montagne de Reims**. Oggi coltivano 2,95 ettari di vigneti in uno dei migliori **Cru**, sia per la coltivazione del **Pinot Nero** che per lo **Chardonnay**.





## PAROLA CHIAVE: QUALITÀ

Per Jean-Luc Weber-Tritant la qualità di un vino dipende dalla qualità della materia prima:

- l'**età media** delle viti della tenuta è di **40 anni**, il che consente una produzione più contenuta e quindi una **concentrazione di aromi**;
- le viti sono coltivate nel **rispetto dell'ambiente**,
- la **degustazione** degli acini mira a trovare la maturità ottimale delle uve: la piena espressione del frutto;
- la **vendemmia manuale** consente una **cernita rigorosa delle uve** da parte di Jean-Luc e dei suoi vendemmiatori;
- alla **spremitura** vengono vinificati solo i **primi mosti**, più qualitativi e aromatici;
- negli **assemblaggi**, grande importanza è data ai **vini delle réserve perpétuelle**, apportando così maturità e complessità;
- la **lunga maturazione** dei vini (minimo 3 anni) permette agli Champagne di esprimersi pienamente;
- gli Champagne rimangono in cantina minimo 3 mesi dopo la sboccatura, in modo che la liqueur possa fondersi armoniosamente con il vino.

È così che gli Champagne Alfred Tritant sviluppano un **carattere** molto **particolare** che riflette la loro **origine eccezionale**: il terroir di Bouzy e Ambonnay.



CHAMPAGNE  
**Alfred Tritant**

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU



## Champagne **MES RACINES**

### **Colore**

Color giallo oro armonioso.  
La schiuma è bianchissima e rimane a lungo nel bicchiere prolungando lo spettacolo visivo.

### **Profumo**

Profumi tostati che evolvono rapidamente verso note più agrumate, di miele e cannella. Man mano che la degustazione procede, si percepiscono sentori di scorza d'arancia che prende il sopravvento.

### **Gusto**

L'attacco in bocca è rotondo e morbido.  
Il finale è una sottile miscela di mineralità e acidità che termina con una nota agrumata.

## **Caratteristiche**

**Provenienza:** Bouzy e Ambonnay (Montagne de Reims)

**Vitigni:** 2/3 Pinot Nero, 1/3 Chardonnay

**Vinificazione:** in acciaio

**Tipologia:** Brut

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU



## Champagne MON ESSENTIEL

### Colore

Color giallo chiaro con tenui riflessi dorati brillanti. Le sue bollicine si contraddistinguono per la grana molto fine.

### Profumo

I profumi di pietra focaia lasciano rapidamente posto a note tostate e burro fresco. Delicatamente fruttato con sentori di agrumi (limone) e fiori bianchi.

### Gusto

L'attacco in bocca è preciso e minerale, fresco e leggero sostenuto dalle bollicine. Questa Cuvée combina perfettamente la struttura fruttata del Pinot Nero alla purezza dello Chardonnay in un armonioso blend finemente equilibrato.

## Caratteristiche

**Provenienza:** Bouzy e Ambonnay (Montagne de Reims)

**Vitigni:** 2/3 Pinot Nero, 1/3 Chardonnay

**Vinificazione:** in acciaio

**Tipologia:** Extra Brut



VINICOLA MAURI

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU



## Champagne MILLÉSIME 2015



### Colore

Color giallo intenso e riflessi dorati.  
Le bollicine sono fini, regolari e persistenti ed animano la veste di questo vino.

### Profumo

Al naso dominano sensazioni di mandorla e nocciola che lasciano poi spazio a sentori di frutta, marmellata di arance e caffè tostato.

### Gusto

L'attacco in bocca è rotondo e potente, una calda sensazione avvolge il palato. In chiusura agrumi e clementine ravvivano il sorso.  
Combinazione perfetta tra freschezza aromatica e morbidezza sul finale.

## Caratteristiche

**Provenienza:** Bouzy e Ambonnay (Montagne de Reims)

**Vitigni:** 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

**Vinificazione:** in acciaio

**Tipologia:** Brut



VINICOLA MAURI

# CHAMPAGNE Alfred Tritant

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU



## Champagne ROSÉ



### Colore

Color rosa intenso con leggeri riflessi ramati.  
Le bollicine sono fini e con spuma bianco brillante.

### Profumo

Profumo goloso e fresco, rivela note di piccoli frutti rossi, ribes e melagrana.  
Successivamente si percepiscono sentori di ciliegia candita e marmellata di fragole.

### Gusto

Al palato è ottimo l'equilibrio tra la potenza aromatica del Pinot Nero e la freschezza dello Chardonnay.  
In bocca è rotondo e generoso, sostenuto da tannini setosi. Le fresche note di pompelmo apportano una piacevole freschezza acida in chiusura.

## Caratteristiche

**Provenienza:** Bouzy e Ambonnay (Montagne de Reims)

**Vitigni:** 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

**Vinificazione:** in acciaio

**Tipologia:** Brut



VINICOLA MAURI

CHAMPAGNE  
**Alfred Tritant**

RÉCOLTANT-MANIPULANT

BOUZY  
GRAND CRU



## Champagne **PLEIN CADRE**



### **Colore**

Giallo paglierino con un leggero riflesso aranciato. La schiuma è abbondante e composta da bollicine piccole, fini e leggere

### **Profumo**

Molto intenso, presenta aromi di prugna, frangipane e nocciola fresca. Quando ventilato sono presenti alcuni aromi di pasticceria.

### **Gusto**

L'attacco è franco e potente. Al palato è morbido e rotondo, rivelando note di arancia candita e albicocca che rafforzano il calore del vino. Il finale è esaltato da un pizzico di limone e da una bella acidità che dura.

## **Caratteristiche**

**Provenienza:** Bouzy e Ambonnay (Montagne de Reims)

**Vitigni:** 100% Pinot Nero

**Vinificazione:** in acciaio

**Tipologia:** Brut