

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*



Présentation générale : Brut Extra Sélection

Assemblage faisant honneur aux trois cépages champenois : le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay. Pour obtenir une régularité gustative, 30 à 35 % de vins de réserve sont réincorporés lors de l'assemblage. Son vieillissement donne à ce champagne un nez fin et rond et harmonieux. Bouche souple complexe mêlant fruits à chair blanche et notes florales, belle finale équilibrée et fraîche.

Assemblage :

1/3 Chardonnay,

1/3 Pinot Noir,

1/3 Pinot Meunier.

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut, 7-8 g/L

Vieillessement en cave : 2 ans

Formats disponibles :

Demie (37.5 cl),

Bouteille (75 cl),

Magnum (150 cl),

Jéroboam (300 cl),

Mathusalem (600 cl).

Dégustation :

Robe : Or clair, bulles fines.

Nez : Net et rond, privilégiant le fruit à chair blanche.

Bouche : Franche, charnue, fruitée, droite avec un bel équilibre et une fin de bouche tout en finesse et en fraîcheur. un nez fin et rond et harmonieux.

Bouche souple complexe mêlant fruits à chair blanche et notes florales, belle finale équilibrée et fraîche.

Accords gastronomiques :

Le brut Extra Sélection se marie parfaitement avec les plats iodés : huîtres, poissons et crustacés, oursins, caviar. Il est idéal lors de vos apéritifs et pour soirées festives.

Conserver les bouteilles à l'abri de la lumière, couchées, à une température de 12°C. Afin d'apprécier pleinement la qualité de nos champagnes, nous conseillons à nos clients de les consommer dans les 12 mois qui suivent leur achat. Pour la dégustation, une température de 7 à 8 degrés est idéale.

Champagne Trouillard

Siège social : 38 rue de l'église 51160 Hautvillers France - Caves et Bureaux : ZA allée du relais 51530 Dizy
Tel: ++33 (0)3 26 55 37 55 Fax : ++33 (0)3 26 55 37 55 contact@champagnetrouillard.com

www.champagnetrouillard.com