

# Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

## Présentation générale : Demi-Sec Extra Sélection

Une cuvée qui fait honneur aux trois cépages champenois à parts égales sa richesse en sucre donne un champagne rond, souple et gourmand.

Avec des arômes miellés et des notes de fruits exotiques.

### Assemblage :

1/3 Chardonnay,  
1/3 Pinot Noir,  
1/3 Pinot Meunier.

### Provenance :

AOC Champagne, sélection de 15 crus situés dans la Vallée de la Marne, l'Aube, le Sézannais, le Vitryat et le massif de Saint-Thierry.

### Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : demi-sec, 33-35g/L

Vieillessement en cave : 2 ans

Formats disponibles : uniquement en bouteille (75cl)

### Dégustation :

**Robe:** Or clair, bulles fines.

**Nez:** Net et rond, révélant des arômes de fruits blancs et miellés.

**Bouche:** Ample, charnue, fruitée, souple, ronde et d'une agréable sucosité. Sa richesse en sucre donne un champagne rond, souple et gourmand. Avec des arômes miellés et des notes de fruits exotiques.

### Accords gastronomiques :

Ce champagne est une gourmandise qui est fait pour accompagner vos desserts favoris comme les fruits caramélisés et les macarons.

Son goût unique lui permet aussi de s'associer aux mets sucrés/salés tel que le foie gras aux figues.

*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](http://www.champagnetrouillard.com)

