

# CITATIONS ET COTATIONS CHAMPAGNE TROUILLARD

## EXTRA SELECTION BRUT



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2016 et 2015 : 87/100  
Verema 2016 : 8.2/10  
Médaille de Bronze au Decanter 2015  
2 Étoiles au Guide Hachette 2014  
Médaille d'Or Bruxelles 2014  
Recommandé par Decanter 2014  
86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2014  
86/100 au Wine Spectator 2013

*Robe jaune clair. Nez net privilégiant le fruit (fruits rouges, mirabelle). Bonne présentation en bouche, ampleur, vinosité, fondue mais aussi jolie fraîcheur qui ponctue l'ensemble. Un Brut combinant corpulence et franchise.*

## BLANC DE BLANCS CHARDONNAY BRUT



Médaille d'Argent au Concours Chardonnay du Monde 2016 et 2014  
Verema 2016 : 8.4  
90/100 au Wine Spectator 2013  
87/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2012

*« Un vin comme on aimerait en déguster souvent ».*

## BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



Coup de Cœur au Guide Hachette 2015  
Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 : 88/100  
88/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2014

*Cet Extra Brut, issu des vendanges 2011 et 2010, doit presque tout au Pinot Noir (90%). Traversant la robe dorée aux reflets clairs, un chapelet de fines bulles alimente la collerette, libérant de subtils arômes grillés, toastés et vanillés, et des senteurs de fruits jaunes mûrs. En harmonie avec le nez, la bouche se montre droite, dense, ample et généreuse. Son attaque vive et sa finale longue et suave lui confèrent une réelle séduction.*

## CUVÉE ELEXIUM BRUT



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2016 90/100  
Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 89/100  
1 Étoile au Guide Hachette 2015  
Médaille de Bronze au Decanter 2015  
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

*Robe jaune or clair. Nez fin associant fruits à chair blanche, touche crémeuse. Notes d'amande. Belle présence en bouche, ample, charnue, fraîche et fondue, dont on apprécie la netteté aromatique. Un brut gourmand pour l'apéritif.*

## CUVÉE DU FONDATEUR 2008



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2016 92/100  
Médaille de Bronze à l'international wine challenge 2016

*Robe jaune clair. Nez elegant associant notes florales, amande grillée, légère touche de brioche à l'aération. Belle bouche droite, fraîche, à la bulle et à la texture fine. Un profil tendu, persistant, parfumé. Un blanc de blancs racé*