

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

Présentation générale : Brut Blanc de Blancs

Cette cuvée fait ressortir l'essence du terroir champenois et notre amour pour le cépage chardonnay. Elle se distingue par une belle minéralité et par ses notes florales et citronnées, ses bulles légères et sa robe verdâtre. Un blanc de blancs que l'on appréciera parfaitement à l'apéritif ou au cours d'un repas sur filets de poissons blancs comme le bar et la sole ou des crustacés.



Assemblage :

100% Chardonnay

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut 7-8 g/L

Vieillessement en cave : 2 ans

Formats disponibles :
uniquement en bouteille (75cl)

Dégustation :

Robe : Or vert, caractéristique du Chardonnay, mousse fine et persistante.

Nez : Fin, floral, légère note citronnée et d'amandes grillées.

Bouche : Légère, fraîche avec des arômes fruités, très raffinée avec au final une touche fine et minérale.

Un blanc de blancs que l'on appréciera parfaitement à l'apéritif ou au cours d'un repas sur filets de poissons blancs comme le bar et la sole ou des crustacés.

Accords gastronomiques :

La fraîcheur de cette cuvée est en parfaite harmonie avec des plats fins et raffinés, tels que les filets de poissons blancs comme le bar, le turbo et la sole. Elle accompagnera aussi merveilleusement vos apéritifs festifs.

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