

# Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

## Présentation générale : Cuvée Elexium

Cette cuvée est l'expression de notre passion et le reflet authentique de notre terroir, elle allie la puissance du Pinot Noir, la souplesse du Pinot Meunier et l'élégance du Chardonnay pour donner à l'Elexium tout son éclat et sa légèreté. Son vieillissement lui apporte de belles notes d'agrumes, de fruits blancs et une robe légèrement dorée.

### Assemblage :

30% Pinot Noir,  
20% Pinot Meunier,  
50% Chardonnay.

### 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),  
Jeroboam (300 cl),

### Dégustation :

Robe : Or pâle légèrement vert, belle mousse intense et persistante.

Nez : Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches.

Bouche : Raffinée, légère, fraîche, soyeuse, élégante avec une bonne persistance. Caractère aérien presque féminin.

### Accords gastronomiques :

La Cuvée Elexium est présente de l'apéritif au dessert. Nous recommandons en particulier de la déguster avec du saumon fumé, de la volaille, des fruits blancs ou un sorbet.

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

