

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

Présentation générale : cuvée Elexium Rosé

L'Elexium rosé symbolise l'expression de la finesse et l'élégance. La couleur rose tendre est obtenue par assemblage, ce qui donne au champagne une belle complexité axée sur des arômes de petits fruits rouges. Les bulles sont fines et légères pour une expression centrée sur la féminité, le charme et la délicatesse.

Assemblage :

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

Provenance :

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

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %
Dosage en sucre : brut, 7-8 g/L

Prix et récompenses :

Médaille d'OR au concours mondial des chardonnay du monde 2020

92/100 Gilbert Gaillard 2021

Vieillessement en cave : 2 ans

Formats disponibles : demie (37.5 cl) et bouteille (75 cl).

Dégustation :

Robe: Beau rose tendre, bulles fines et légères.

Nez: Ample d'une belle complexité, axé sur des arômes de petits fruits rouges.

Bouche: Charpentée, équilibrée, charnue et fraîche avec au final une agréable vinosité.

belle complexité axée sur des arômes de petits fruits rouges. Les bulles sont fines et légères pour une expression centrée sur la féminité, le charme et la délicatesse.

L'Elexium rosé sera le complice parfait pour accompagner vos desserts à base de fruits rouges comme une tartelette aux fraises, il est également idéal pour l'apéritif.

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



