

Champagne
TROUILLARD
Fondé en 1896

Présentation Générale : Cuvée du Fondateur 2010

Véritable Hommage à Lucien Trouillard, la Cuvée du Fondateur millésimée est produite seulement lors des années exceptionnelles. Avec un minimum de 4 ans de vieillissement en cave, cette cuvée représente l'excellence m.r.m.e. Sa robe est d'un beau jaune or clair et brillant, son nez est intense associant minéralité et arômes de fruits secs. Elaborée à partir d'une sélection rigoureuse de nos meilleurs Chardonnays, cette cuvée sublimerait vos papilles et émerveillerait vos yeux avec ses bulles discrètes et sa mousse très fine.



Assemblage :

100% Chardonnay

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut, 6-7 g/L

Vieillessement en cave : 4 ans

Formats disponibles :
uniquement en bouteille (75cl)

Dégustation :

Robe : Beau jaune or clair, très limpide, bulles discrètes et mousse très fine.

Nez : Intense, associant minéralité et complexité aromatique de vanille et d'amandes grillées.

Bouche : Ample, fraîche. Un champagne fin qui s'articule autour d'une charpente vive et droite. Au final, une touche délicate avec beaucoup de finesse et d'élégance.

Accords gastronomiques :

Ce champagne est idéal lors d'un apéritif et se marie très bien avec des amuses bouches à base de poisson (sushis).

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