

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

Cuvée du fondateur rose

Robe rose orangé et pâle, un nez fin, délicat et expressif, une bouche fraîche, charnue et puissante, subtile harmonie avec les arômes délicats de fruits rouges et d'agrumes.

Un rosé que l'on appréciera tant à l'apéritif qu'au cours d'un repas avec une viande rouge ou un dessert à base de fruits

Assemblage

60% de chardonnay 40% de pinot noir

Provenance

AOC Champagne, Hautvillers
, Dizy et Cumière

Caractéristiques

Degré alcoolique :
12% Dosage en
sucre : 7g

Format disponible :
bouteille (0,75cl)

Notes et Récompenses

91/100 international Gilbert
Gaillard 2020



Dégustation

Robe : rose orangé et pâle

Nez : fin délicat et expressif

Bouche : fraîche, charnue et puissante

Accords gastronomiques

La cuvée du Fondateur rosé , s'accordera parfaitement avec une viande rouge comme une cote de boeuf , le filet de boeuf mais saura également très bien se marier avec un dessert a base de fruits rouges.

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.

