

Champagne
TROUILLARD
Fondé en 1896

Présentation générale : Extra Brut Blanc de Noirs

L'exclusivité du Pinot Noir définit ce champagne par une charpente structurée, unique et profonde ainsi qu'un côté plus sauvage. Son vieillissement lui apporte un style corsé, ample et puissant avec une belle robe dorée et de fines bulles. Il vous séduira par sa corpulence, sa structure et sa vinosité.

Assemblage :

100% Pinot Noir

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : extra brut, 3 à 4 g/L

Vieillessement en cave : 2 ans

Format disponible :

uniquement

Dégustation :

Robe : Dorée, bulles fines.

Nez: Profond, vineux avec des notes de fruits rouges.

Bouche : Ample. Son dosage en sucre lui confère un coté plus sauvage, il vous séduit par sa corpulence, sa structure et sa vinosité.

Son vieillissement lui apporte un style corsé, ample et puissant avec une belle robe dorée aux fines bulles. Il vous séduira par sa

corpulence, sa structure et sa vinosité.

Accords gastronomiques :

Son style corsé, vineux et puissant le désigne comme un champagne de table, il se marie très bien sur des abats, ris de veau, bouchée à la reine, et viandes blanches.



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 Tél: ++33 (0)3 26 55 37 55 Fax : ++33 (0)3 26 55 37 55
contact@champagnetroillard.com

www.champagnetroillard.com