

# Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

---



## Présentation Générale : Brut Blanc de Blancs

L'élégance et la subtilité du chardonnay s'expriment pleinement. Cette cuvée fait ressortir l'essence du terroir champenois, son vieillissement lui donne des notes florales et citronnées, des bulles légères et une robe d'un or pur.

### Assemblage :

100% Chardonnay

### Provenance :

AOC Champagne, sélection de 10 crus situés en Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vitryat et région du Sézannais.

### Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut 7/8 g

Vieillessement en cave : 2 ans

### Format disponible :

Uniquement en bouteille (75cl)

### Notes et Récompenses:

**Médaille d'argent** au concours Chardonnay du Monde 2016

**Verema 2016** : 8.2/10

**90/100** au Wine Spectator 2013

**Médaille d'argent** au concours Chardonnay du Monde 2014

### Dégustation :

**Robe** : Or vert, caractéristique du chardonnay, mousse fine et persistante

**Nez** : Fin, floral, légère note citronnée et d'amandes grillées.

**Bouche** : Légère, fraîche avec des arômes fruités, très raffiné avec au final une touche fine et minérale.

### Accords gastronomiques

La fraîcheur de cette cuvée est en parfaite harmonie avec des plats fins et raffinés, tels que les filets de poisson blancs comme le bar, le turbo et la sole. Elle accompagnera aussi merveilleusement vos apéritifs entre amis

*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 degré est idéale*

---

## Champagne Trouillard

Siege 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](http://www.champagnetrouillard.com)