

Champagne TROUILLARD Fondé en 1896



Présentation Générale : Le 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

Provenance :

AOC Champagne- France, vignobles de l'Aube et de la Vallée de la Marne.

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 3/4 g

Vieillessement en cave : 2 ans

Format disponible :

Uniquement en bouteille (75cl)

Notes et Récompenses:

**COUP DE CŒUR GUIDE
HACHETTE 2015**

**Médaille d'or au concours Gilbert et
Gaillard 2015 : 88/100**

Médaille d'argent au Décanter 2012

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 et par une sensation de fraîcheur envahissante.

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 degré est idéale

Champagne Trouillard

Siege social : 98 rue de l'église 51160 Hautvillers France Caves et Bureaux : ZA allée du relais 51590 Dizy
Tel : ++33 (0)3 26 55 37 55 Fax : ++33 (0)3 26 55 37 55 contact@champagnetrouillard.com

www.champagnetrouillard.com