

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

Présentation Générale : Le Demi Sec Extra Sélection

Une cuvée qui fait honneur aux trois cépages champenois tout comme le Brut Extra Sélection mais sa teneur en sucre est plus importante, ce qui donne à ce champagne une bouche ample, des arômes miellés et des notes de fruits blancs

Assemblage :

1/3 Chardonnay,
1/3 Pinot Noir,
1/3 Pinot Meunier

Provenance :

AOC Champagne- France, sélection de 15 crus situés dans la Vallée de la Marne, l'Aube, le Sézannais, le Vitryat et le massif de Saint-Thierry.

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 33/35g

Vieillessement en cave : 2 ans

Format disponible : Uniquement en bouteille (75cl)

Dégustation :

Robe: Or clair, bulles fines.

Nez: Net et rond, révélant des arômes de fruits blancs et miellés

Bouche: Ample, charnue, fruitée, souple, ronde et d'une agréable sucosité.

Accords gastronomiques

Ce champagne est une gourmandise qui est fait pour accompagner vos desserts favoris comme les fruits caramélisés, les macarons, crumbles....

Son goût unique lui permet aussi de s'associer aux mets sucrés/ salés tel que le foie gras aux figues.



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