

# Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

## Présentation Générale : Cuvée Elexium

Cette cuvée allie la puissance du pinot noir, la souplesse du pinot meunier et l'élégance du chardonnay pour donner à l'Elexium tout son éclat et sa légèreté. Son vieillissement lui apporte de belles notes d'agrumes, de fruits blancs et une robe légèrement dorée.

### Assemblage :

30% Pinot Noir,  
20% Pinot Meunier,  
50% Chardonnay

### Provenance :

AOC Champagne, sélection de 20 crus situés principalement dans la Petite et Grande Montagne de Reims, dans la Grande et Haute Vallée et dans la Côte des blancs.

### Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut 7/8 g

Vieillessement en cave : 2 ans

#### Format disponible :

Demie (37.5 cl),  
Bouteille (75 cl),  
Magnum (150 cl),  
Jeroboam (300 cl),  
Mathusalem (600 cl)

### Notes et Récompenses:

Médaille d'or au concours Gilbert et Gaillard 2016 : 90/100

Médaille d'or au concours Gilbert et Gaillard 2015 : 89/100

1 Etoiles au Guide Hachette 2015

Médaille d'or au concours Mondial de Bruxelles 2013

2 Etoiles au Guide Hachette 2012

### Dégustation :

**Robe:** Or pâle légèrement vert, belle mousse intense et persistante.

**Nez:** Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches.

**Bouche:** Raffinée, légère, fraîche, soyeuse, élégante avec une bonne persistance. Caractère aérien presque féminin

### Accords gastronomiques

La Cuvée Elexium est présente de l'apéritif au dessert. Nous recommandons en particulier de le déguster avec du saumon fumé, de la volaille, des fruits blancs ou un sorbet.

*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)