

Champagne TROUILLARD *Fondé en 1896*

Présentation Générale : Cuvée du Fondateur 2008

Véritable Hommage à Lucien Trouillard, la Cuvée du Fondateur millésimée est produite seulement lors des années exceptionnelles. Avec un minimum de 4 ans de vieillissement en cave, cette cuvée représente l'excellence même. Sa robe est d'un beau jaune or clair et limpide, son nez est intense associant minéralité et arôme de vanille. Elaboré avec nos meilleurs chardonnays, cette cuvée sublimerait vos papilles et émerveillerait vos yeux avec ses bulles discrètes et sa mousse très fine.

Assemblage :

100% Chardonnay

Provenance :

AOC Champagne, uniquement des meilleurs crus de la champagne.

Caractéristiques :

Degré alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : brut 6/7 g

Vieillessement en cave : 4 ans

Format disponible :

Uniquement en bouteille (75cl)

Notes et Récompenses:

Medaille d'or concours Gilbert et Gaillard 2016 : 92/100

Dégustation :

Robe: Beau jaune or clair, très limpide, bulles discrètes et mousse très fine.

Nez: Intense, associant minéralité et complexité aromatique de vanille et d'amandes grillées.

Bouche: Ample, fraîche. Un champagne fin qui s'articule autour d'une charpente vive et droite. Au final, une touche délicate avec beaucoup de finesse et d'élégance.

Accords gastronomiques

Ce champagne est idéal lors d'un apéritif et se marie très bien avec des amuses bouches à base de poisson (sushis).



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

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