

Champagne TROUILLARD Fondé en 1896



Présentation Générale : Brut Extra Sélection

Assemblage faisant honneur aux trois cépages champenois : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Pour obtenir une régularité gustative, 30 à 35% de vin de réserve sont réincorporés lors de l'assemblage. Son vieillissement donne à ce champagne un nez rond et net, une bouche fruitée, franche et charnue avec un bel équilibre ainsi qu'une robe or clair aux fines bulles.

Assemblage :

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

Provenance :

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

Caractéristiques :

Dégréé alcoolique : 12 %
Dosage en sucre : brut 7/8 g
Vieillessement en cave : 2 ans
Format disponible :
½ bouteille (37.5 cl),
Bouteille (75 cl),
Magnum (150 cl),
Jéroboam (300 cl) et Mathusalem (600 cl).

Notes et Récompenses:

Verema 2016 : 8.2/10
Médaille d'or au concours Gilbert et Gaillard 2015 et 2016 : 87/100
Médaille d'or au concours Mondial de Bruxelles 2014
2 Etoiles au guide Hachette 2014
Recommandé par Decanter 2014
86/100 au Wine Spectator

Dégustation :

Robe: Or clair, bulles fines.

Nez: Net et rond, privilégiant le fruit à chair blanche.

Bouche: Franche, charnue, fruitée, droite avec un bel équilibre et une fin de bouche tout en finesse et en fraîcheur.

Accords gastronomiques

Le brut Extra sélection se marie parfaitement avec les plats iodés : huîtres, poissons et crustacés, oursins, caviar. Il est idéal lors de vos soirées festives et pour l'apéritif.

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