



Champagne TROUILLARD

Fondé en 1896



Brut NV Blanc de Blancs

Cette cuvée fait ressortir l'essence du terroir champenois et notre amour pour le cépage Chardonnay.

Provenance

AOC Champagne, France.

En majeure partie des crus d'Hautvillers, côte des Blancs, Vitryat, Sézannais et Vallée de la Marne.

Assemblage

100% Chardonnay.

Pour obtenir une régularité gustative, 30 à 35% de vins de réserve de l'année précédente sont réincorporés.

Caractéristiques analytiques

- Degré alcoolique : 12 %
- Dosage en sucre : 5 - 6 g/L
- Vieillessement en cave : 3 ans

Caractéristiques organoleptiques

Cette cuvée fait ressortir l'essence du terroir champenois. Elle se distingue par une belle minéralité et par ses notes florales et citronnées, ses bulles fines, légères et sa robe or aux reflets verts.

Accords gastronomiques

Un Blanc de Blancs que l'on appréciera parfaitement à l'apéritif ou au cours d'un repas sur des filets de poissons blancs comme le bar, le turbot et la sole ou des crustacés comme le homard, la langouste, etc...

Format disponible : Bouteille (75 cl)

38, rue de l'Eglise - CS 30301 - 51160 HAUTVILLERS - FRANCE

Tél. : (+33) 0)3 26 55 37 55 - contact@champagnetrouillard.com - www.champagnetrouillard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.