



Champagne TROUILLARD

Fondée en 1896



Extra Brut NV Blanc de Noirs

L'exclusivité du Pinot Noir définit ce champagne par une charpente structurée, unique et profonde ainsi qu'un côté plus sauvage.

Provenance

AOC Champagne, France.

Vignobles de l'Aube, de la Vallée de la Marne et de la Haute Vallée de la Marne.

Assemblage

100% Pinot Noir.

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

Caractéristiques analytiques

- Degré alcoolique : 12 %
- Dosage en sucre : 3 - 5 g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 2 ans

Caractéristiques organoleptiques

Son faible dosage en sucre lui confère un côté plus sauvage. Avec sa belle robe doré aux fines bulles, il vous séduit par sa corpulence, sa structure et sa vinosité. Son vieillissement lui apporte un style corsé, ample et puissant sur des notes de fruits rouges.

Accords gastronomiques

Son style corsé, vineux et puissant le désigne comme un Champagne de table, il se marie très bien sur des abats, ris de veau, bouchée à la reine, et viandes blanches.

Format disponible : Bouteille (75 cl)

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

Tél. : (+33) 03 26 55 37 55 - contact@champagnetrouillard.com - www.champagnetrouillard.com

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