



Champagne TROUILLARD

Fondé en 1896



Brut NV Elexium

Cette cuvée est l'expression de notre passion et le reflet authentique de notre terroir.

Provenance

AOC Champagne, France.

Sélection de différents crus situés principalement autour d'Hautvillers, dans la Haute Vallée de la Marne, le Vitryat, le Sezannais et la côte des Blancs.

Assemblage

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

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 : 5 à 6 g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 2,5 ans

Caractéristiques organoleptiques

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 et de fruits blancs ainsi qu'une robe or pâle aux reflets verts.

Accords gastronomiques

La Cuvée Elexium est présente de l'apéritif au dessert. Nous recommandons en particulier de la 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.

Formats disponibles : Demie (37.5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl), Mathusalem (600 cl).

38, rue de l'Église - 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.