



Champagne TROUILLARD

Fondée en 1896



Brut NV Elexium Rosé

L'Elexium Rosé, dont la couleur rose tendre est obtenue par assemblage symbolise l'expression de la finesse, de l'élégance et du raffinement.

Provenance

AOC Champagne, France.

Sélection de différents crus situés principalement dans la Vallée de la Marne, la Haute Vallée de la Marne, le Sézannais, le Vitryat et l'Aube.

Assemblage

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 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 : 6 - 7 g/L
- Vieillessement en cave : 3 ans

Caractéristiques organoleptiques

La couleur rose tendre est obtenue par assemblage, ce qui donne au champagne une belle complexité axée sur des arômes de petits fruits rouges. Les bulles sont fines et légères pour une expression centrée sur la féminité, le charme et la délicatesse.

Accords gastronomiques

L'Elexium Rosé sera le complice parfait pour accompagner vos desserts à base de fruits rouges comme une tartelette aux fraises. Il est également idéal pour l'apéritif.

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).

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.