



# Champagne TROUILLARD

Fondé en 1896



## Demi-Sec NV Douceur

Une cuvée qui fait honneur aux trois cépages champenois à parts égales. Son dosage en sucre offre une grande souplesse et une belle rondeur en bouche qui la rend très agréable.

### Provenance

AOC Champagne, France.

Sélection de différents crus situés dans la Vallée de la Marne, l'Aube, le Sézannais, le Vitryat et le massif de Saint-Thierry.

### Assemblage

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

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 : 33 - 35g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 2 ans

### Caractéristiques organoleptiques

Ce Champagne à la robe or clair révèle au nez des arômes de fruits blancs, fruits exotiques et notes miellées. Sa bouche ample, charnue, fruitée, souple et ronde est d'une agréable sucrosité.

### Accords gastronomiques

Ce Champagne est une gourmandise qui est fait pour accompagner vos desserts favoris comme les fruits caramélisés et les macarons. Son goût unique lui permet aussi de s'associer aux mets sucrés/salés tels que le foie gras aux figues.

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](mailto:contact@champagnetrouillard.com) - [www.champagnetrouillard.com](http://www.champagnetrouillard.com)

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