



Champagne TROUILLARD

Fondé en 1896



Brut NV Extra Sélection

Assemblage faisant honneur aux trois cépages champenois : le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay à parts égales.

Provenance

AOC Champagne, France.

Sélection de différents crus situés dans la Vallée de la Marne, l'Aisne, l'Aube, la Haute Vallée, 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 : 5 à 6 g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 2 ans

Caractéristiques organoleptiques

La robe or clair est sublimée par un joli cordon de fines bulles. Nez fin et élégant, souple et équilibré en bouche. Un Champagne ample, riche et bien fondu avec des arômes mêlant fruits à chair blanche et notes florales. Belle finale équilibrée et fraîche.

Accords gastronomiques

L'Extra Sélection est idéale lors de vos apéritifs et vos soirées festives. Au cours d'un repas, cette cuvée se marie parfaitement avec les plats iodés : huîtres, poissons et crustacés, oursins, caviar...

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