



Champagne TROUILLARD

Fondée en 1896



Brut Millésimé Cuvée du Fondateur

Véritable Hommage à Lucien Trouillard, Fondateur de la Maison en 1896, cette cuvée est produite à partir de nos meilleures vignes de Chardonnay lors des années exceptionnelles.

Provenance

AOC Champagne, France.

Produit à partir de nos plus belles vignes de Chardonnay à Hautvillers.

Assemblage

100 % 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 : 4 g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 5 ans

Caractéristiques organoleptiques

Cette cuvée à la fraîcheur préservée révèle un vin envoûtant, ample, riche et puissant où se mêlent avec élégance et minéralité des complexités aromatiques d'amandes grillées et de notes briochées.

Accords gastronomiques

Ce Champagne est idéal lors d'un apéritif et se marie très bien avec des amuses bouches à base de poisson comme des sushis.

Conserver les bouteilles dans leur étui à l'abri de la lumière, couchées, à une température de 12°C.

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 - www.champagnetrouillard.com

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