



Champagne TROUILLARD

Fondée en 1896



Brut Rosé Millésimé Cuvée du Fondateur Rosé

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

Provenance

AOC Champagne, France.

Produit à partir de nos plus belles vignes les mieux exposées d'Hautvillers, Dizy et Cumières.

Assemblage

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir.

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 : 7 g/L
- Vieillessement en cave : Minimum 5 ans

Caractéristiques organoleptiques

Couleur légèrement saumonée obtenue par macération des peaux de raisins avec le moût. Nez fin et expressif avec de légers arômes de framboise. Bouche fraîche, fine, charnue et puissante. Subtile harmonie avec les arômes délicats de fruits rouges.

Accords gastronomiques

La Cuvée du Fondateur Rosé s'appréciera tant à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Elle s'accordera parfaitement avec une viande rouge comme une côte de bœuf mais saura également très bien se marier avec un dessert à base de fruits rouges.

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'Église - 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.