

Champagne Trouillard 'Cuvée Elexium Brut Rosé'

Appellatie : AOC Champagne

Domein : Maison Trouillard, Hautvillers

Maison TROUILLARD bevindt zich in Hautvillers, in het hartje van de Champagne op amper 5km van Epernay, het kruispunt van de Marne-vallei en de Montagne de Reims. Hautvillers dankt zijn naam en faam aan de benedictijnse monnik en keldermeester Dom Pérignon die er in 1681 de eerste Champagneparels deed fonkelen.

Maison TROUILLARD werd opgericht in 1896 door Lucien Trouillard die reeds op heel jonge leeftijd het vak leerde bij een klein Champagnehuis in Pierry. Na de 1^{ste} WO keert hij terug naar Epernay en richt hij de firma 'Sparnacienne Viticole' op. Een nieuw begin voor Maison Trouillard, met een eerste oplage van 50 000 flessen.

Druivensoorten :
1/3 Pinot Noir
1/3 Pinot Meunier
1/3 Chardonnay

Assemblage van een 15-tal *crus* gelegen op de hellingen van de Marnevallei en Sézanne. De Pinot Noir druiven zijn afkomstig van Aube. Assemblage van Chardonnay, Meunier et Pinot Noir gevinifieerd als rode wijn met toevoeging van 30% reservewijnen van de vorige oogst.

Dosage : 7 à 8 g/l

Rijping: 2 jaar in eigen kelder

Alcohol percentage: 12%

Degustatie Notities :

Oog : Mooie, zachte roze kleur. Fijne pareling.

Neus : Complexe en rijke neus van rode vruchten.

Mond : In de mond rond met rijke aanzet gevolgd door aroma's van gekookt fruit.



Champagne Trouillard 'Cuvée Elexium Brut Rosé'

Appellation : AOC Champagne

Domaine : Maison Trouillard, Hautvillers

La Maison TROUILLARD est située à HAUTVILLERS, au cœur de la Champagne à 5 kilomètres d'Épernay, le véritable carrefour entre la vallée de la Marne et la Montagne de Reims. Hautvillers est devenu le village le plus renommé de la région grâce au moine bénédictin – le Grand Cellérier Dom Pérignon qui a fait naître vers 1681, les premières bulles de Champagne. La Maison Trouillard a vu le jour vers 1896, par la volonté extraordinaire de Lucien Trouillard, qui lui a consacré toute une vie de labeur et de savoir-faire. A peine âgé de 17 ans, Lucien Trouillard commence à acquérir les notions de base du métier. Rapidement, il maîtrise les différentes étapes de travail du vin et loue ses services à des vignerons. C'est à ce moment là en 1896, qu'il élabore pour son propre compte, ses premières bouteilles de champagne. Après la Grande Guerre, Lucien Trouillard, démobilisé, revient à Épernay en février 1919. Avec la société 'Sparnacienne Viticole', il réalise un premier tirage de 50 000 bouteilles. Une nouvelle Maison est née, c'est le début de la belle histoire de la Maison TROUILLARD...



Cépages: 1/3 Pinot Noir
1/3 Pinot Meunier
1/3 Chardonnay

Sélection de 15 crus situés principalement dans la Vallée de la Marne, le Sézannais et l'Aube.

Dosage : 7 à 8 g/l

Elevage : 2 ans de vieillissement en cave

Taux d'alcool : 12%

Notes de dégustation :

Œil : Beau rose tendre, bulles fines et légères.

Nez : Ample et complexité de fruits rouges.

Bouche : Charpenté, rond sans être vineux, développe des arômes secondaires de fruits précuits.