

# Champagne Trouillard

## Blanc de Noirs - Extra Brut



---

### 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<sup>ste</sup> WO keert hij terug naar Epernay en richt hij de firma 'Sarnacienne Viticole' op. Een nieuw begin voor Maison Trouillard, met een eerste oplage van 50 000 flessen.

**Druivensoorten:** 90% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier

**Bodem:** klei en kalk

**Rijping:** 2 jaar in eigen kelder

**Alcoholgehalte:** 12%

**Dosage:** 3 à 4g/L

**Beschikbare volumes:** 0,75L 0,75L

**Verpakking:** CC6 GIFTPACK

# Champagne Trouillard

## Blanc de Noirs - Extra Brut



---

### 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 vigneron. 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 Epernay 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:** 90% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier

**Sol:** Argilo-calcaire

**Elevage:** 2 ans de vieillissement en cave

**Taux d'alcool:** 12,0%

**Dosage:** 3 à 4g/L

**Volumes disponibles:** 0,75L 0,75L

**Conditionnement:** CC6 GIFTPACK

# Champagne Trouillard

## Blanc de Noirs - Extra Brut



---

SCORES

---



### *Blanc de Noirs Extra Brut*

♥ 1 Coup de Cœur au Guide Hachette 2015  
88/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2015 et 2014\*

*Cet Extra Brut, issu des vendanges 2011 et 2010, doit presque tout au Pinot Noir (90%). Traversant la robe dorée aux reflets clairs, un chapelet de fines bulles alimente la collerette, libérant de subtils arômes grillés, toastés et vanillés, et des senteurs de fruits jaunes mûrs. En harmonie avec le nez, la bouche se montre droite, dense, ample et généreuse. Son attaque vive et sa finale longue et suave lui confèrent une réelle séduction.*