

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium 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 1ste 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: 30% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
50% Chardonnay

Assemblage van een 20-tal *crus*, gelegen in Montagne de Reims, in de Grande en Haute Vallée en in de prestigieuze *Côte des Blancs*.

Bodem: klei en kalk

Rijping: 2 jaar in eigen kelder

Alcoholgehalte: 12,0%

Dosage: 7 à 8g/L

Beschikbare volumes: 0,375L 0,75L 1,5L 3L 6L

Verpakking: CC12 CC6 CC3 CC1
GIFTPACK GIFTPACK GIFTPACK

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium 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 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: 30% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
50% Chardonnay

Assemblage d'une vingtaine de crus principalement situés dans la Petite et Grande Montagne de Reims, la Grande et la Haute vallée et dans la prestigieuse Côte des Blancs.

Sol: Argilo-calcaire

Elevage: 2 ans de vieillissement en cave

Taux d'alcool: 12,0%

Volumes disponibles: 0,375L 0,75L 1,5L 3L 6L

Conditionnement: CC12 CC6 CC3 CC1
GIFTPACK GIFTPACK GIFTPACK

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium Brut



SCORES



Cuvée Elexium Brut

Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 89/100

1 Étoile au Guide Hachette 2015*

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

Robe jaune clair. Nez profond associant chair de poire, touche de viennoiserie. Attaque charnue, corpulente, style structuré, équilibré, doté d'une belle persistance. La fraîcheur et le fruit sont présents tout au long. Belle Cuvée.



Cuvée Elexium Brut

89/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2015

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

2 Étoiles au Guide Hachette 2012*

Médaille d'Argent au Concours Decanter 2012

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2011

**Un premier nez d'agrumes et de fleurs blanches évoluant à l'aération vers le pain grillé et la fraise : l'entrée en matière ravit les dégustateurs. L'attaque est fraîche et la finale marquée par un retour de la fraise, allée aux fruits secs. Pour un apéritif raffiné.*



Cuvée Elexium Brut

2 Étoiles au Guide Hachette 2012*

86/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2013

Médaille d'Argent au Concours Decanter 2012

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2011

**Un premier nez d'agrumes et de fleurs blanches évoluant à l'aération vers le pain grillé et la fraise : l'entrée en matière ravit les dégustateurs. L'attaque est fraîche et la finale marquée par un retour de la fraise, allée aux fruits secs. Pour un apéritif raffiné.*

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium Brut

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium Brut

Champagne Trouillard

Cuvée Elexium Brut