

Champagne Trouillard

Extra Sélection 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: 35% Pinot Noir
35% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Selectie van 15 crus gelegen in de Vallée de la Marne, Aube, Sézanne, Vitryat en massief van Saint-Thierry. De 30 à 35% reservewijnen zorgen voor een mooie continuïteit in de smaak.

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

Verpakking: CC12 CC6 CC3
GIFTPACK GIFTPACK

Champagne Trouillard

Extra Sélection 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: 35% Pinot Noir
35% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Sélection de 15 crus situés dans la Vallée de la Marne, l'Aube, le Sézannais, le Vitryat et le massif de Saint-Thierry. Pour obtenir une régularité gustative, 30 à 35% de vins de réserve sont réincorporés lors de l'assemblage.

Sol: Argilo-calcaire

Elevage: 2 ans de vieillissement en cave

Taux d'alcool: 12,0%

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

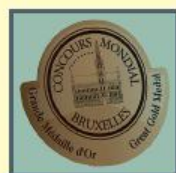
Conditionnement: CC12 CC6 CC3
GIFTPACK GIFTPACK

Champagne Trouillard

Extra Sélection Brut



SCORES



Extra Sélection Brut

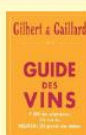
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles

2 Étoiles au Guide Hachette 2013

86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2015 et 2014

86/100 au Wine Spectator 2013

La Maison Trouillard signe un brut composé de 70 % de noirs (Pinot Noir et Meunier à égalité) et de 30 % de Chardonnay. Le nez frais penche résolument vers les agrumes, le citron. Dans le même registre, la bouche s'oriente vers le pamplemousse ; elle montre un bel équilibre et offre une finale agréable et persistante sur l'amande. Un excellent brut d'apéritif qui devrait pouvoir attendre un an ou deux.



Wine Spectator

Extra Sélection Brut

Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 87/100

2 Étoiles au Guide Hachette 2014

Médaille d'Or Bruxelles 2014

Recommandé par Decanter 2014

86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2014

86/100 au Wine Spectator 2013

Robe jaune clair. Nez net privilégiant le fruit (fruits rouges, mirabelle). Bonne présentation en bouche, ampleur, vinosité, fondue mais aussi jolie fraîcheur qui ponctue l'ensemble. Un Brut combinant corpulence et franchise.



Extra Sélection Brut

2 Étoiles au Guide Hachette 2013

La Maison Trouillard signe un brut composé de 70 % de noirs (Pinot Noir et Meunier à égalité) et de 30 % de Chardonnay. Le nez frais penche résolument vers les agrumes, le citron. Dans le même registre, la bouche s'oriente vers le pamplemousse ; elle montre un bel équilibre et offre une finale agréable et persistante sur l'amande. Un excellent brut d'apéritif qui devrait pouvoir attendre un an ou deux.