

CUVÉE TRIANON



Das Prunkstück des Hauses Roger-Constant Lemaire verbindet die Finesse der weißen Trauben und die Eleganz der Schwarzen. Er vereint die Tradition der Winzerfamilie mit der besonderen regionalen Prägung der Champagne. Ein solcher Champagner ist der perfekte Aperitif zum Feiern, als Belohnung für sich oder einfach zum Genuß!

Weinbau : Anbaugebiet Vallée de la Marne.
Lehm-Kalk Boden.
Aus einem 35-jährigen Rebberg.
Manuelle Lese mit einer strengen Auswahl der Trauben.
Integriertes Weinbauprogramm und Behandlung mit norwegischen Algen.

Weinbereitung : Lange alkoholische Gärung bei 16°C.
Späteres Zapfen im Februar.
Verzicht auf eine malolaktische Gärung.
Ohne Schönung und Filtration.
Lagerung für 5 Jahre im Keller.
Verwendung nur der Säfte aus den allerersten Pressen.
Erste Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Degorgierung : Dosierung Brut-Extra Brut (zwischen 4g und 8g/L). 100 % hausgemachte Versanddosage mit reinem Rohrzucker in Eichenfässer gereift.

Rebsorte : 60 % Spätburgunder (Pinot noir) / 40 % Chardonnay.

Verkostung : Champagner mit hellgoldener Farbe, einem zarten Prickeln und schönen anhaltenden Schaum. Die Nase wird durch den Duft von Marzipan und einer Note von Brioche am Gaumen dominiert.

Tipps zur Begleitung :

Ein „Muss“ für ihren Aperitif. Dieser subtile und raffinierte Wein passt perfekt zu Fisch, aber auch zu Foie Gras.

