

CUVÉE TRIANON 1966



Raffiniert und historisch : der Name Trianon ist ein Erbe von Roger Constant Lemaire, der diese Marke im Jahr 1966 in ein Familienwappen verwandelt hat. 50 Jahre nach der Geburt von Trianon ehrt die Familie dieses Andenken mit einer schicken und eleganten Flasche mit Jubiläumsetikett. Nicht nur für Kunden, die Teil dieser Geschichte sein möchten.

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 :

Dosiert Brut (zwischen 7,5g und 8g/L).
100 % hausgemachte Versanddosage mit reinem Rohrzucker in Eichenfässer gereift.

Rebsorte :

50 % Spätburgunder (Pinot noir) / 40 % Chardonnay
10 % Schwarzriesling (Pinot Meunier).

Verkostung :

Champagner mit einem sehr hellen Gold Cuvée und zarten Bläschen. Die Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Haselnüssen. Der Gaumen ist etwas luftiger mit Noten von Zitrusfrüchten und Ananas, aber auch Passionsfrucht. Die Struktur dieses Weins eignet sich als perfekter Genuss für einen Moment der Geselligkeit.

Tipps zur Begleitung :

Dieser Wein ist ideal als Aperitif und kann von Fisch begleitet werden.

