



CHAMPAGNE  
ROGER - CONSTANT  
**LEMAIRE**

# CUVÉE TRIANON



Fleuron de la Maison  
Roger - Constant Lemaire, la  
Cuvée Trianon allie la finesse du  
raisin blanc et l'élégance du  
raisin noir. Authenticité et  
terroir, Ce champagne a obtenu  
de nombreuses médailles.

## Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo calcaire, vignoble de  
35 ans, vendange manuelle.  
Fertilisation aux algues de  
Norvège (label bio européen).  
Vignoble classé HVE niveau 3.

## Vinification

Aucune fermentation  
malolactique, acidité naturelle  
du raisin.  
Soutirage tardif en février.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermoregulées en Inox.

## Vieillessement

Minimum 4 à 5 ans.

## Dosage

Brut, 6 à 8 g/l.

## Assemblage

40% Chardonnay,  
60% Pinot noir.

## Oeil

Couleur très claire, pureté  
presque transparente.

## Nez

Arôme subtil, vers la pâte  
d'amande.

## Bouche

Grande finesse et légèreté.  
Très mûre, la finale est  
briochée.

## Accord mets vins

Parfait pour l'apéritif.  
Viandes blanches, poissons,  
crustacés, coquilles St Jacques,  
caviar...