



CHAMPAGNE
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE

TRIANON 66



Raffiné et historique, le nom Trianon est un héritage de Monsieur Roger-Constant Lemaire qui a transformé cette marque en emblème familial en 1966. La famille honore cette mémoire 50 ans après avec la naissance du Trianon 66, bouteille chic et élégante pour une clientèle qui souhaite entrer dans l'histoire.

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.

Viellissement

Minimum 4 à 5 ans.

Dosage

Extra brut, environ 5 g/l).

Assemblage

40% de chardonnay, 50% pinot noir et 10% de meunier.

Oeil

Couleur très claire, pureté presque transparente.

Nez

notes d'agrumes avec beaucoup de fraîcheur.

Bouche

Grande finesse et légèreté, parfum orienté vers l'ananas et le fruit de la passion.

Accord mets vins

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