

TRIANON 66



Geraffineerd en historisch, de naam Trianon is de erfenis van Monsieur Roger-Constant Lemaire die dit merk heeft getransformeerd tot het familie embleem in 1966. De familie eert deze gebeurtenis 50 jaar na dato met de geboorte van de Trianon 1966, een chique en elegante fles voor een clientèle met gevoel voor historie.

Viticultuur

Terroir Marne Vallée.
Bodem: klei en kalk.
Wijngaard van 35 jaar oud.
Handmatige oogst, kieskeurige selectie van de druiven.
Behandeling met algen uit Noorwegen in het kader van een duurzame wijnbouw (bio label).
Wijngaard HVE niveau 3.

Vinificatie

Zonder malolactische gisting, met de natuurlijke zuren van de druif.
Late overtap (soutirage) in februari.
Zonder filtering en klaring.
RVS vaten.

Veroudering

Minimum 4 tot 5 jaar.

Dosage

Extra brut, ongeveer 5 g/l.

Assemblage

40% chardonnay, 50% pinot noir en 10% meunier.

Oog

Zeer heldere kleur, bijna transparante zuiverheid.

Neus

Noten van citrusvruchten met veel frisheid.

Mond

Grote finesse et luchtigheid, parfum richting ananas et passievrucht.

Begeleiding

Perfekte champagne voor begeleiding van wit vlees, vis, schaaldieren, st jacobsschelpen, caviaar...