

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.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

40% Chardonnay,
60% Pinot noir.

Oeil

La robe est jaune avec des reflets vert clair. La mousse est persistante et généreuse.

Nez

Tout en légèreté le nez s'ouvre avec des notes de noisette, de jasmin, de mirabelle et de citron.

Bouche

Le contact en bouche est gourmand ou on retrouve des nuances de bergamotte, de thé vert et de chèvrefeuille.

Accord mets vins

Produit de la mer, coquilles et crustacés, foie gras chaud au ratafia.