

# TRIANON 66

## EDITION LIMITED EXCLUSIVE BRUT



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.  
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 thermoreglées en Inox.

### **Viellissement**

5 ans dans nos caves et une maturation supplémentaire d'1 an avec son bouchon après dégorgement.

### **Dosage**

Brut entre 7 et 9 g/l.  
Liqueur 100% maison, sucre de canne bio.

### **Assemblage**

40% Chardonnay, 60% Pinot noir.

### **Oeil**

La robe est jaune à reflets vert/or.  
La mousse est abondante avec de jolies bulles fines.

### **Nez**

Végétal et balsamique, épicé et réglissé avec des notes de pêche et de fleurs d'orangers.

### **Bouche**

Très aromatique, il s'exprime sous l'expression de l'orange amère et du noyau de cerises.

### **Accord mets vins**

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