

La cuvée TRILOGIE est née de l'assemblage des Trois cépages champenois : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Chaque cépage provient d'une seule parcelle sélectionnée spécifiquement pour élaborer cette cuvée d'exception.

Un an d'élevage en fûts avant mise en bouteille puis 4 années de garde en bouteille avant commercialisation vous garantissent un champagne rare et prestigieux.

Vue :

Ce champagne vous montrera la maturité acquise par 4 années de vieillissement par sa couleur d'un jaune d'or soutenu aux reflets argentés. On observera les larmes sur le pourtour du verre, révélatrices d'une matière généreuse.

Nez :

Le 1^{er} nez fin et délicat évoque des notes de fruits bien mûrs tels que la framboise ou la cerise non sans rappeler la griotte.

Après quelques secondes, le nez s'ouvre sur les épices par la réglisse, la cannelle et la vanille trahissant très subtilement sa belle maturité aromatique acquise en fût de chêne.

Bouche :

La mise en bouche est élégante, équilibrée avec un contact très soyeux. La palette aromatique perçue au nez se révèle puissante et très persistante.

La finale très suave révèle la structure et l'opulence de ce vin. Cette matière onctueuse se trouve rafraîchie par une note de pamplemousse présente en fin de dégustation.

Accord mets/vins :

Aucun doute, cette cuvée est taillée pour vous accompagner de l'apéritif jusqu'au dessert.

La matière gourmande et longue du vin s'alliera parfaitement avec l'onctuosité d'un foie gras poêlé nappé de gelée de vin de champagne.

Son équilibre et sa complexité réclament un mariage avec un fin poisson blanc en sauce ou avec une volaille rôtie aux morilles.

“

Assemblage de 3 cépages Champenois

Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier.



L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération!

[Retour](#)