

# 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, mariage parfait au moment de l'apéritif.

**Viticulture:** Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo - calcaire.  
Vignoble âgé de 35 ans.  
Vendange manuelle avec tri sévère du raisin.  
Traitement avec des algues de Norvège dans le cadre d'une viticulture raisonnée.

**Vinification:** Fermentation alcoolique longue à 16°C.  
Soutirage tardif en février.  
Sans fermentation malo-lactique.  
Sans filtration et sans collage.  
Vieillessement de 5 ans en cave.  
Seuls les jus de premières presses sont utilisés.  
Cuves thermorégulées en inox.

**Dégorgement:** Dosage Brut - Extra Brut (entre 4 et 8g/L).  
Liqueur 100 % maison avec du sucre pur canne mis en fût de chêne.

**Cépage:** 60 % Pinot Noir et 40% Chardonnay.

**Dégustation:** Robe or brillant avec fine effervescence. Au nez, le parfum est dominé par la pâte d'amande. Bouche élégante avec une finale briochée.

## **Conseil d'accompagnement:**

*Le "Must" pour vos apéritifs. Cette cuvée subtile et raffinée se marie idéalement avec un poisson mais aussi avec un foie gras poêlé.*



50 rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon - France

Tél: +33 (0)3 26 58 36 79 - Fax: +33 (0)3 26 58 35 28

Site: [www.champagne-lemaire.fr](http://www.champagne-lemaire.fr) - Email: [contact@champagne-lemaire.fr](mailto:contact@champagne-lemaire.fr)