

# CUVÉE TRIANON 1966



Raffiné et historique, le nom Trianon est un héritage de Monsieur Roger-Constant LEMAIRE qui a transformé cette marque en emblème familial dans l'année 1966. La famille honore cette mémoire 50 ans après avec la naissance du Trianon 1966, bouteille chic et élégante pour une clientèle qui souhaite entrer dans l'histoire.

## Viticulture :

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo-calcaire.  
Vignoble de plus 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°.  
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 (entre 7.5g et 9g).  
Liqueur 100% maison avec sucre pur canne conservée en fût de chêne.

## Cépage :

50% Pinot noir, 40% Chardonnay,  
10% Pinot Meunier.

## Dégustation :

Cuvée or pâle très brillante, à effervescence d'agrumes, d'abricots, de noisettes.  
La bouche est aérienne avec toujours quelques notes d'agrumes mais aussi d'ananas et fruit de la passion.  
La structure de ce vin en fait une cuvée complète pour un moment de convivialité.

## Conseil d'accompagnement :

*Cette cuvée est parfaite pour l'apéritif et elle peut s'accompagner d'un poisson.*

