



## FICHA DE PRODUCTO

# TRIANON 66



Refinado e histórico, el nombre Trianon es un legado del Sr. Roger-Constant Lemaire, que transformó esta marca en emblema familiar en 1966. La familia honra esta memoria 50 años después con el nacimiento del Trianon 1966, una botella chic y elegante para una clientela que desea hacer historia.



### Viticultura

Región Valle del Marne. Suelo arcillo- calcáreo. Trabajo del suelo. Sello de Alto Valor Medioambiental. Sello Viticultura Sostenible.



### Vinificación

Sin fermentación maloláctica. Levadura natural de la uva. Sin filtración. Depósitos termorregulados de acero inoxidable. Viejo descorche (12 meses).



### Envejecimiento

4 años en nuestras bodegas y 1 año adicional de maduración con su corcho tras el descorche.



### Ensamblaje

40% Chardonnay  
60% Pinot Noir.



### Dosis

Brut entre 6y 7g/l.  
Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.



### Apariencia

Amarillo con reflejos verdes/dorados. La espuma es abundante con bonitas burbujas finas.



### Nariz

Vegetal, balsámico especiado y regaliz con notas de melocotón y azahar.



### Gusto

Muy aromático, expresivo con cítricos y hueso de cereza.



### Majidaje de comida y vino

Carnes blancas, pescados, mariscos, vieiras, caviar...

