



CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY



EMBLÉMATIS, LE STYLE HISTORIQUE TRUDON

Partez à la découverte du style historique du Champagne TRUDON avec notre cuvée Emblématis.

Cépages : C'est le champagne fidèle à l'encépagement de notre vignoble. Il compte ainsi une majorité de Meunier et est subtilement accompagné du Pinot Noir. Pour perpétuer notre style Maison, il comprend 30 à 40 % de vins de réserve.

Élaboration : Une fermentation

malolactique complète lui est prodiguée car cette technique est historique, traditionnelle, culturelle au Champagne TRUDON.

Flaconnage : Emblématis se décline en Brut et en Demi-sec, en formats bouteille, demi-bouteille et magnum.

Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Emblématis se présente paré d'une robe or jaune pâle aux reflets argentés, clairs et lumineux. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.

- Au premier nez, Emblématis évoque des odeurs de coing, de marmelade, de terre argileuse, de fleur de sel. Il évolue à l'aération vers des notes tropicales de mangue, d'orange, de gingembre, d'abricot, de pêche, avec des nuances parfumées rappelant le tilleul et le bouton d'or.

- Son approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Emblématis se développe avec une matière pulpeuse et charnue, relevée par une acidité fraîche et orangée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère de la patine, de l'élégance et une résonance fruitée. Sa finale équilibrée autour d'une fraîcheur laisse pointer une ultime sensation saline qui renforce sa persistance fruitée savoureusement fondante.

Harmonies culinaires :

Emblématis offre un plaisir gourmand et accessible, destiné à une dégustation de tous les instants et à une cuisine de tendance sucrée-salée. Nous vous suggérons une dégustation à une température de 7 à 9° C.

Mises en bouche :

*Apéritif, banquet, événement festif
Gougère au comté et aux zestes d'orange glacés*

Entrées :

*Saint-Jacques mi-cuites et réduction de jus de clémentines aux échalotes
Canapés de foie gras frais et gelée d'abricot à l'orange*

Plats :

*Rôti de porc aux oignons et aux abricots confits
Grenadin de veau et petits légumes*

Fromages :

*Brie de Melun
Chaource, fleurs de sel et suprêmes de clémentine*

Desserts :

*Cheesecake au kumquat
Bavarois à la mandarine et aux fruits de la passion*