



# CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY

## *M* MAGNIFICENCE, LA QUINTESSENCE TRUDON

**Magnificence est né d'une élaboration précise et pointue : il est le champagne couronnant le style TRUDON.**

**Cépages :** Né du cépage noir de la Maison, le Meunier (50 %), allié au cépage blanc, le Chardonnay (50 %), Magnificence a la particularité de présenter ces deux cépages vinifiés séparément sous bois.

**Élaboration :** Exercice délicat et exigeant, Jérôme TRUDON a choisi la vinification et l'élevage en fûts pour sublimer ces deux cépages.

**Flacottage :** Bouteille spéciale

### Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Magnificence arbore une robe fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle argenté.

- Le premier nez évoque la pâte d'amande, la compote de coings, le kumquat. Il évolue à l'aération vers des notes de pomme, de citron vert, de café torréfié, de noix de cajou, de muscade.

- L'approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Magnificence se développe avec une densité de fruits pulpeux et charnus rappelant la poire, la pomme et la pêche. Son milieu de bouche est orchestré par une minéralité qui confère de la puissance, de la vinosité et une grande envergure tactile raffinée par l'enrobage maîtrisé du bois. L'ensemble est rafraîchi et tendu par une acidité citronnée et de pomme verte qui assure un maintien constant de ses arômes dans le palais. Sa finale élancée est pleine, savoureuse, fruitée, épicée et iodée. Elle se fond avec délicatesse sans oublier de nous gratifier d'une pointe saline à la pureté cristalline.



### Harmonies culinaires :

*Magnificence est un champagne de caractère doté d'atouts lui permettant de s'allier avec des plats précis et gastronomiques. Nous proposons un service à une température de 8 à 10° C avec nos suggestions d'harmonies culinaires :*

### Entrées :

*Caviar  
Huîtres Gillardeau*

### Plats :

*Ravioles et poêlée de homard au  
gingembre et citron confit  
Filet de turbot, homard sauce nantua et  
écrevisses rôties*

*Foie gras mariné et cuit au poivre noir  
et à l'anis étoilé*

*Quasi de veau cuit à basse température,  
citron et parmesan*