



# CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY



## MONOCHROME, LA RÉFÉRENCE TRUDON

**Roi de notre vignoble, le Meunier se devait d'être révélé et de dévoiler tout son potentiel à travers une cuvée mono-cépage inédite : Monochrome.**

**Cépage :** Une sélection sévère des raisins de Meunier les plus murs, de vignes les plus âgées est réalisée afin d'élaborer ce champagne de cépage.

**Élaboration :** Une fermentation malolactique partielle permet de révéler le fruité et la fraîcheur du vin. Une petite proportion de vins de réserve permet de refléter le style Maison.

**Flaconnage :** Bouteille

### Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Monochrome se présente paré d'une robe jaune pâle animée par de fines bulles vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

- Le premier nez est délicat sur le coing, la pomme gala et l'orange. Il évolue après une aération vers des notes minérales et iodées, de violette et de badiane suivis de cassis, de fumé.

- L'approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Ce 100 % Meunier développe une matière pulpeuse et charnue de fruits à pépins, soutenue par la pomme jaune et l'orange. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité qui confère à la fois de la mâche et de la légèreté fraîche. La finale est concentrée sur une matière fruitée croquante, rehaussée de notes florales, poivrées et réglissées.

### Harmonies culinaires :

*Nous proposons un service à une température de 9 à 11° C avec nos suggestions d'harmonies culinaires :*

### Fromages :

*Brie de Melun et Livarot*

### Plats :

*Feuilleté d'asperges vertes et œufs brouillés au curcuma*

*Salade de lentillons de Champagne au magret de canard fumé, vinaigrette à la mangue*

*Poule en sauce aigre-douce aux raisins*