



RA

CHAMPAGNE

Robert Allait



CUVÉE TRILO J 2019

Un Champagne riche et expressif avec une bouche complexe et un final gourmand et persistant.

Crus : Venteuil, Reuil et Leuvrigny.

Assemblage : 1/3 Meunier, 1/3 Chardonnay et 1/3 Pinot Noir.

Vinification : En cuve thermorégulée, pas de fermentation malolactique, entre 3 et 4 ans de vieillissement sur lattes.

Dosage : 8 g/l.

Oeil : L'effervescence montre des bulles d'une grande finesse. La robe est d'une jolie teinte or pâle avec des reflets cuivrés. Le vin est limpide et brillant.

Nez : Le premier nez d'une grande finesse exprime la belle maturité de ce vin. Des arômes de confiserie et de poire au sirop. En final, des arômes de citron et pamplemousse.

Bouche : La bouche est délicate et d'une grande finesse. Subtiles notes fruitées (agrumes). Un retour acidulé en finale apporte une belle longueur rafraîchissante.

Accord mets vins : Ris de veau aux morilles, Chapon farci, cailles farcies aux raisins et aux figues, filet de canard à l'orange, fromage de chèvre.



A rich and expressive Champagne which delivers a complex, full and lengthy finish.

Vineyards : Venteuil, Reuil and Leuvrigny.

Assemblage : 1/3 Meunier, 1/3 Chardonnay, and 1/3 Pinot Noir.

Vinification : In a temperature-controlled vat, no malolactic fermentation, aged for 3 to 4 years horizontally on laths.

Dosage : 8 g/l

Appearance : The effervescence displays extremely delicate bubbles. It boasts a beautiful pale gold with copper highlights. The wine is clear and bright.

Nose : The very subtle first nose expresses the rich maturity of this wine. Aromas of confectionery and pear in syrup. Aromas of lemon and grapefruit in the finish.

On the palate : Delicate and extremely subtle on the palate. Subtle fruity notes (citrus). A hint of tartness surfaces in the finish and delivers pleasingly refreshing length.

Food and wine pairings : Veal sweetbreads with morel mushrooms, capon stuffed with raisins and figs, duck fillet with orange, goat cheese.

Disponible en jéroboam (3 L)



Available in jerooboams (3l)



CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

6 RUE DU PARC - 51700 VILLERS-SOUS-CHÂTILLON
TÉLÉPHONE : +33 (0)3 26 58 37 23

SITE INTERNET : WWW.CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.