



LACROIX-TRIAULAIRE

CHAMPAGNE

LES PREMIERS PIQUETS DE VIGNES

« Les premiers piquets de vignes » racontent l'histoire de la naissance du vignoble du Champagne Lacroix-Triaulaire. En 1972, François, plante ses toutes premières vignes sur une terre d'appellation défrichée par ses parents et lui-même. Il y choiera le cépage de notre terroir : l'intensément fruité Pinot Noir. Petit à petit, le jeune vigneron couvrit 20 ares, puis 40 ares, et ainsi l'écriture du chapitre viticole commença... Cette ardeur de travail liée à sa passion du vin signent aujourd'hui un champagne franc, riche et intense.

100 % Pinot Noir
Lieu-dit : Val Soulois
Edition limitée
Vieillessement : 6 ans
Dosage : 6 g/l (Extra-brut)

Comme François l'eut fait, délectez-vous des notes de pâtes de fruits et de torréfaction qu'offre ce mono-cépage. Une parfaite harmonie se crée en bouche : sensations épicées, élégance et généreuse finale, appelant un accord gastronomique.

Format disponible

Bouteille (75 cl)

Champagne Lacroix-Triaulaire
4, rue de la Motte - 10110 - Merrey-sur-Arce - France
Tél. : +33 (0)3 25 29 83 59
E-mail : contact@champagne-lacroix-triaulaire.fr
www.champagne-lacroix-triaulaire.fr



LACROIX-TRIAULAIRE
CHAMPAGNE

LES PREMIERS
PIQUETS DE VIGNES



« Les premiers piquets de vignes » racontent l'histoire de la naissance du vignoble du Champagne Lacroix-Triaulaire. En 1972, François plante ses toutes premières vignes sur une terre d'appellation défrichée par ses parents.

Il y choiera le cépage de notre terroir : l'intensément fruité Pinot Noir. Petit à petit, le jeune vigneron couvrit 20 ares, puis 40 ares, et ainsi l'écriture du chapitre viticole commença. Cette ardeur de travail combinée à sa passion du vin signent aujourd'hui un champagne franc, riche et intense.