



# BRUT

Alliance parfaite entre les trois cépages champenois, chardonnay, pinot noir et pinot meunier, le champagne brut Thiénot est un vin d'harmonie. Harmonie entre la rondeur et la finesse, harmonie de la fraîcheur printanière. Robe dorée, mousse crémeuse, nez puissant, longueur en bouche où se succèdent les arômes des fruits du verger, tout concourt à en faire un champagne d'élégance qui doit se déguster avec le respect dû à un grand vin. Ce champagne brut est l'incarnation du style Thiénot, conjuguant qualité et exception.



## Origine/Assemblage

- 45 % de chardonnay
- 35 % de pinot noir
- 20 % de pinot meunier
- Dont 35 % de vins de réserve



## Dégustation

- Nez puissant avec des notes de confiture de fruits à pépins, pomme et coing.
- Rondeur et longueur en bouche, succession d'arômes de fruits frais pomme-poire.
- Effervescence soutenue avec une mousse crémeuse.

<b>Robe</b>	Teinte jaune pâle aux reflets or
<b>Dosage</b>	9 gr/L
<b>Vieillessement en caves</b>	4 ans
<b>Consommation</b>	Apéritif avec des tapas, jambon Bellota Bellota, poivrons au thon
<b>Conditionnement</b>	Carton de 6 bouteilles de 75 cl Carton de 3 bouteilles de 1500 ml



# ROSÉ

Expression du charme et de la séduction, le champagne brut rosé de la maison Thiénot offre un assemblage subtil des trois cépages champenois. Sa belle robe rose évoque le parfum délicat des framboises d'été. Le palais se laisse séduire par sa finesse et le nez fait découvrir des notes acidulées de griotte et de cassis. En bouche, il offre la légèreté d'une caresse. Équilibre savant entre la subtilité et le corps, le champagne brut rosé est un hommage à la sensualité.



## Origine/Assemblage

- 45 % de pinot noir
- 35 % de chardonnay
- 20 % de pinot meunier
- Dont 7 % de vin rouge de vieilles vignes d'Ay
- Et dont 35 % de vin de réserve



## Dégustation

- Au nez, on découvre des arômes de fruits confits.
- Un vin tout en rondeur avec une belle maturité et longueur en bouche.
- Très agréable puissance.

### Robe

Rose très pale, saumonée

### Dosage

10 gr/L

### Vieillessement en caves

2 à 3 ans

### Consommation

Apéritif servi avec de fines tapas, petites tomates sucrées et artichauts farcis  
Desserts légers comme des belles salades de fraises ou de fruits mélangés.

### Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75 cl

# Cuvée Alain Thiénot 2002

Accomplissement unique d'une année d'exception, la Grande Cuvée Alain Thiénot n'est élaborée qu'à l'occasion d'un grand millésime. Issue d'un savant assemblage de chardonnay et de pinot noir, elle signe un vin d'une grande maturité, synonyme de prestige. L'éclat délicat de sa robe dorée, un nez tout en saveurs subtiles, une bouche où la fraîcheur du millésime accompagne un vin de corps qui s'exprimera pendant des années. Autant de forces de caractère qui font de la grande cuvée Alain Thiénot une exclusivité.



## Origine/Assemblage

- 40 % de chardonnay de la Côte des Blancs
- 60 % de pinot noir de la Montagne de Reims



## Dégustation

- Le nez présente des arômes de brioche beurrée avec, à l'aération, des notes d'agrumes et de pamplemousse.
- La bouche est complexe. Elle allie à la fois finesse et maturité et dévoile une grande richesse aromatique.
- Vin de corps et d'amplitude.

<b>Robe</b>	Or pale
<b>Dosage</b>	9 gr/L
<b>Vieillessement en caves</b>	10 ans
<b>Consommation</b>	A servir sur des poissons à la crème type sole au beurre blanc, lotte ou bien encore bar grillé.
<b>Conditionnement</b>	Carton de 6 bouteilles de 75 cl Coffret bois 1 bouteille de 1500 ml





## La Vigne Aux Gamins 2002

Issue du cépage chardonnay d'une vieille vigne d'Avize 100 % grand cru, La vigne aux gamins est une cuvée toute particulière, chargée d'amour et de saveurs. La robe est très claire presque limpide. Les bulles sont fines. Le nez évolue tout en finesse avec une pointe minérale, des arômes de fruits et de fleurs blanches et une belle longueur qui signe un grand terroir. La Vigne aux Gamins s'est dépouillée de toute floriture pour offrir un champagne d'une pureté exceptionnelle.



### Origine/Assemblage

- 100 % chardonnay d'Avize



### Dégustation

- Nez aux arômes de fruits blancs, de poire mûre « à point », à l'aération, ces arômes persistent.
- En bouche, une finesse rappelant la pureté du chardonnay, allée à une richesse en arômes, tels que les fruits jaunes, la mangue, ou encore des notes d'exotisme qui se révèlent en fin de bouche, donnent à ce champagne élégance et complexité. Une très grande longueur.

#### Robe

Or pale aux reflets d'émeraude

#### Dosage

10 gr/L

#### Vieillessement en caves

10 ans

#### Consommation

À l'apéritif ou bien servi sur de langoustes et homards cuisinés légèrement, des sushis ou des tartares de thon et saumon.

#### Conditionnement

Caisse bois de 3 bouteilles de 75cl