



CHAMPAGNE
PICART - THIOUT

RÉCOLTANT MANIPULANT



Brut Carte d'Or

A l'œil :

Une large effervescence de fines bulles favorise la formation d'une collerette de mousse large et crémeuse. La robe est jaune bouton d'or et la brillance est parfaite.

Au nez :

Un premier nez franc et parfumé sur des arômes de fruits (mirabelle, abricot). A l'aération, présence d'une touche florale discrète et de notes grillées. En finale, une touche de fruits confits.

En bouche :

L'attaque en bouche est ample. La structure est ronde et équilibrée. Une finale gourmande et longue.

Assemblage de 50% pinot noir vendanges 2006 et 2007 et 50% chardonnay vendanges 2006 et 2007

Année de tirage : 2008

Champagne PICART-THIOUT

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR - FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr



CHAMPAGNE PICART-THIOUT

RÉCOLTANT MANIPULANT



Brut Blanc de Blancs

A l'œil :

La mousse est abondante au service. La collerette de mousse est fine et persistante. La robe est or pâle. Belle limpidité.

Au nez :

Un premier nez fin et délicat sur des arômes de fleurs d'acacia et d'agrumes de type mangue pamplemousse. Au brassage, présence de fruits à chair blanche. En finale, une touche de miel et de caramel.

En bouche :

L'attaque en bouche est rafraîchissante. La structure équilibrée propose une finale longue et généreuse.

Cépage 100% CHARDONNAY

(50% vendange 2008, 25% vendange 2009, 25% vendange 2010)

Année de tirage : 2012

Champagne PICART-THIOUT

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR- FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr



CHAMPAGNE
PICART - THIOUT

RÉCOLTANT MANIPULANT



Brut Rosé

A l'œil :

Un cordon de mousse large et crémeux est maintenu par une effervescence continue. La limpidité est parfaite et la robe est rosé framboise avec des reflets cuivrés.

Au nez :

Un premier nez développé et puissant sur des arômes de fruits rouges (groseille, cerise). A l'aération, des notes d'amande fraîche et de zeste d'orange.

En bouche :

La bouche est puissante et présente un beau rappel des fruits frais. La finale est longue et corsée.

Assemblage de 90% chardonnay vendange 2006 et 10% AOC Avenay Rouge pinot noir 2006.

Année de tirage : 2008

Champagne PICART-THIOUT

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR - FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr



CHAMPAGNE
PICART - THIOUT

RÉCOLTANT MANIPULANT



Brut Réserve

A l'œil :

Au service, une belle effervescence alimente un cordon de mousse persistant. La robe est jaune à reflet vieil or avec une brillance parfaite.

Au nez :

Un premier nez aromatique est expressif sur des arômes de fruits jaunes et de fruits au sirop. Au brassage, présence de notes de pain grillé et de fleurs séchées. La complexité et la maturité de cette cuvée est apportée par des touches de poivre blanc, de vanille et de réglisse.

En bouche :

Belle attaque en bouche. Un dosage discret laisse apparaître une belle structure et une grande complexité. La finale est longue et généreuse.

*Assemblage de 52% pinot noir vendange 2004, 42% chardonnay vendange 2004, 6% chardonnay vieille réserve.
Année de tirage : 2005*

Champagne PICART-THIOUT

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR - FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr



CHAMPAGNE
PICART - THIOU

RÉCOLTANT MANIPULANT



Brut Millésimé 2008

A l'œil :

Une collerette de mousse persistante se forme lors du service. La robe est jaune or pâle avec quelques reflets verts. L'éclat est lumineux.

Au nez :

Un premier nez fin et élégant sur des arômes de fleurs blanches (fleur d'acacia). A l'aération, présence de notes citronnées, de pain d'épice et de vanille. En finale, une pointe de pain grillé et de menthol.

En bouche :

L'attaque en bouche est franche et puissante. La structure est racée et équilibrée. La finale est longue et généreuse.

En conclusion :

Un grand millésime de garde.

Cépage 100% chardonnay vendange 2008.

Année de tirage : 2009

Champagne PICART-THIOU

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR- FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr



CHAMPAGNE
PICART - THIOU

RÉCOLTANT MANIPULANT



Cépage 100% CHARDONNAY (50% vendange 2008 vieillie en fût de chêne, 40% vendange 2010, 10% vieille réserve.

Année de tirage : 2012

Cuvée Symphonie

A l'œil :

La mousse est abondante au service. L'effervescence est vive, elle alimente un joli cordon de bulles très fines sur la paraison du verre. La robe est d'un beau jaune à nuances citron. Le vin est limpide et d'une belle brillance.

Au nez :

Le premier nez est puissant avec des arômes d'agrumes où le citron est dominant. A l'aération s'expriment des notes florales de fleurs jaunes ainsi que de fruits jaunes (mirabelle). La finale est délicatement réglissée.

En bouche :

L'attaque en bouche est fraîche avec un excellent rappel des arômes d'agrumes perçus au nez. La bouche est pleine avec une belle sensation d'équilibre. La finale est longue avec un joli fond de vin.

En conclusion :

Une cuvée spéciale de belle tenue qui pourra être consommée aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Cette cuvée pourra, avec bonheur, être conservée en l'attente d'une consommation ultérieure.

Champagne PICART-THIOU

Avenue de Mareuil

51160 AVENAY VAL D'OR- FRANCE

tél: +33(0)3 26 52 31 71 mob: +33(0)6 48 99 03 64

contact@champagne-picart-thiout.fr

www.champagne-picart-thiout.fr