



CHAMPAGNE
PICART - THIOUT

RÉCOLTANT MANIPULANT



Expression

A l'œil :

Or blanc, vue animée par une effervescence raffinée.

Au nez :

Le chardonnay, vendangé à la main en 2012 sur les lieux-dits « Les Fourches » à Tours –sur-Marne (grand cru) et les « Fêteux » à Avenay Val d'Or (premier cru) se dévoile doucement avec des arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes confits.

En bouche :

Equilibre sensuel dès la mise en bouche, renforcé par un dosage minimaliste avec seulement 3 g/L de sucre ajoutés au dégorgement et sublimé par la maturité épanouie grâce aux 8 ans de vieillissement sur lattes des flacons sous bouchons de liège.

Commentaires de dégustation : Guide Véron des Champagnes 2022.

100 % chardonnay vendanges 2012

Année de tirage : 2013

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

Sensation

A l'œil :

Limpide et brillant de teinte or jaune à reflets dorés. L'effervescence est fine et délicate, alimentée par de multiples chapelets de fines bulles.

Au nez :

Nez gourmand sur des notes de fruits au sirop (pomelos, clémentine), de fruits secs (abricots, ananas), de crème pâtissière ainsi que des touches florales (fleur d'oranger).

En bouche :

L'attaque en bouche est ample et soyeuse. Les notes olfactives se retrouvent parfaitement en bouche soulignées par une belle fraîcheur marquée par des notes de citron vert.

Assemblage de 33% pinot noir vendanges 2015 et 67% chardonnay vendanges 2015

Année de tirage : 2016

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

