



CHAMPAGNE  
**PICART - THIOU**

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 43% pinot noir vendanges 2012, 17% chardonnay vendanges 2008, 40% de vin de réserve.*

*Année de tirage: 2013*

**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-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  
(85% vendange 2015+ 15% vendange 2012)  
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



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



# 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