



CHAMPAGNE
THIÉNOT
À REIMS - FRANCE

Cuvée **IMMERSION 2015**

La chaleur de l'équilibre

Une cuvée millésime inédite pour les 40 ans de la Maison qui vous invite à découvrir Le "3", nouveau site oenotouristique expérientiel dans le centre de Reims. Cette cuvée trouve son origine dans les terroirs emblématiques de la Côte des Blancs : Oger et Cramant. Ces deux Grands Crus, apportent chacun leur singularité et leur richesse au cœur de l'assemblage, offrant une expression unique de la pureté et de l'élégance des Chardonnay de Champagne.

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

Dont 100% de grands crus

TAUX D'ALCOOL **12,5% vol**

ACIDITÉ TOTALE **4,6G/L**

NB. MAGNUMS **1000**

CHAMPAGNE BRUT

DOSAGE **6G/L**

PH **3,10**

TIRAGE **03/2016**

FERMENTATION MALOLACTIQUE **0%**

DATE DE DEGORGEMENT

04/2025

Grâce au très grand soin apporté à nos raisins et à la méthode jetting que nous utilisons depuis 10 ans et dont nous avons été les précurseurs, nos vins sont très peu sulfités.

DÉGUSTATION



Or pâle lumineux, traversée de reflets légèrement cuivrés.



Un millésime solaire qui dévoile une belle complexité aromatique, mariant des notes citronnées, florales et d'agrumes confits à des touches plus subtiles de noisette et de café. Un bouquet lumineux et raffiné, à la fois frais et délicatement torréfié.



Sa fraîcheur ample et saline s'équilibre avec une intensité charnue et une délicatesse sans amertume.

