



CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE

Cuvée
GARANÇE 2011

Collection Famille

S'affranchir des stéréotypes et montrer que les grands Pinots Noirs peuvent habilement faire rimer puissance et élégance. Telle est la philosophie de ce singulier assemblage gorgé de caractère et de charme.

ASSEMBLAGE	CHAMPAGNE BRUT
100% PINOT NOIR Dont 50% de grands crus et 50 % premiers crus	DOSAGE 2G/L
	PH 3,02
	TIRAGE 09/2012
BASE VENDANGE (FORMATS 75 & 150 CL) 2011	VIEILLISSEMENT 09 ANS dans nos caves de la rue des Moissons
NB. BOUTEILLES 5500 NB. MAGNUMS 500	DATE DE DEGORGEMENT 04/2021 à 12/2021
TEMPÉRATURE DE SERVICE 8/10°C	FERMENTATION MALOLACTIQUE 100%

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



Une magnifique robe dorée intense.



Le nez est expressif et complexe avec des notes de cèdre, de fleurs séchées et de mandarine confite.



La bouche est ample et ronde avec une effervescence active et une longueur exceptionnelle.

ACCORDS METS/VINS

Ce millésime en plénitude pourra s'accorder avec brio à une volaille de Bresse ou à une fricassée de champignons sauvages.



Champagne Thiénot

4 rue Joseph Cugnot • 51500 Taissy
Tel : +33 (0)3 26 77 50 10

www.champagne-thienot.com
infos@thienot.com