



CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE

Cuvée
Thiénot & Fefe Talavera

Collection Special Release

Construisant cette œuvre en magnifiant le vivant, Fefe invite dans cette création artistique les spectateurs à plonger dans la nuit effervescente de la nature, un monde riche aux multiples facettes, à l'image de la délicatesse aromatique de l'assemblage de la Cuvée Brut. Cette œuvre colorée déploie une grande finesse de réalisation, transposition graphique idéale du style affirmé et moderne de la Maison Thiénot autour de la Finesse, du Fruit et de la Fraîcheur.

ASSEMBLAGE

35% **CHARDONNAY**

45% **PINOT NOIR**

20% **MEUNIER**

Dont 35% de Grands Crus
et 20% de Premiers Crus

BASE VENDANGE
2016 (FORMAT 150 CL) 65%

VIN DE RÉSERVE
(2012, 2013, 2014, 2015) 35%

CHAMPAGNE BRUT

DOSAGE 8G/L

PH 3,08

TIRAGE 07/2017

VIEILLISSEMENT

5 ANS dans nos caves
de la rue des Moissons

FERMENTATION
MALOLACTIQUE 100%

TEMPÉRATURE
DE SERVICE 7/9°C

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



La robe brillante est d'or pâle.



Le nez est puissant et offre des notes de fruits du verger, de pêche juteuse, de poire et de fruits jaunes.



La bouche est ronde, fraîche et équilibrée. Elle présente une belle et vive effervescence mais tout en finesse.

ACCORDS METS/VINS

Champagne d'apéritif par excellence, la Cuvée Thiénot Brut s'accordera à merveille à des huitres, des crustacés ou à un tartare de poisson. Et, dans un tout autre genre, avec des torsades feuilletées au parmesan.



Champagne Thiénot

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

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