

CHAMPAGNE BRUT 1^{er} CRU



Le Vin

-50% de Pinot Meunier pour son fruit croquant et gourmand.

-25% de Pinot Noir pour sa personnalité, sa rondeur et vinosité.

-25% de Chardonnay pour sa fraîcheur et sa finesse.

Vieillessement 3 ans minimum.

Dosage : 6g/l

La Dégustation

Œil : or ambrée avec une effervescence fine et délicate.

Nez : complexe, des arômes de fruits murs ; la pêche, la poire ou encore l'abricot.

Bouche : rond et ample, une aromatique très gourmande. Arômes de fruits murs, avec des notes d'agrumes confits.

CHAMPAGNE ROSE 1^{er} CRU



Le Vin

Rosé d'assemblage : 20% de vin rouge (Pinot Noir).

Contenant les 3 principaux cépages de la Champagne.

Vieillessement 3 ans minimum.

Dosage : 6g/l

La Dégustation

Œil : rubis profond, soutenu. Effervescence dynamique formant un beau cordon.

Nez : complexe et élégant, fruité, fruits rouges, cerise, fraise.

Bouche : rond, souple, puissant. Notes de fruits rouges, très gourmand.

CHAMPAGNE PRESTIGE 1^{er} CRU



Le Vin

Ce millésime de grande classe est le fruit d'un assemblage subtil de Chardonnay et de Pinot Noir à part égale.

Vieillessement 4 ans minimum.

Dosage : 6g/l

La Dégustation

Œil : or pâle, effervescence dynamique et régulière.

Nez : maturité et vinosité sans excès. Des notes de pâtisserie et d'épices douces.

Bouche : belle attaque, équilibrée par des notes de pâtisserie et une excellente vinosité, avec une longueur en bouche expressive.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU



Le Vin

100% Chardonnay,

Provenant d'une seule et même année.

Vieillessement 4 ans minimum.

Dosage : 6g/l

La Dégustation

Œil : visuel éclatant, tonalités de jaunes pales. Bulles fines, mousse expressive avec une robe brillante.

Nez : belle vinosité avec une bonne fraîcheur, notes de viennoiserie.

Bouche : beaucoup de fraîcheur, arômes floraux contrebalancée par des arômes de viennoiserie. Finale riche, dense et longue.



CHAMPAGNE
ROBERT THOUMY

