



Champagne Thiénot

Vintage 2007

AOP CHAMPAGNE

ROYAL

FRAIS

COMPLEXE

RACÉ



ACCORD PARFAIT

Risotto aux truffes blanches
ou aux langoustines

SERVICE : 8-10°

CARAFAGE : non



L'avis de Jean-Michel Deluc

La grande année du Champagne!

Même si cette maison est née il y a peu, elle s'est vite fait un nom grâce à son travail exemplaire et ses cuvées exquises. Le millésimé 2007 est bien sûr né d'une année unique en qualité avec un assemblage on ne peut mieux équilibré entre le chardonnay pour la finesse et le côté dentelle, et le pinot noir qui apporte la rondeur et la structure. Une pointe de meunier pour une signature fruitée. Sept années d'affinage en cave et voilà un bijou de champagne pour accompagner au mieux vos fêtes.

Thiénot

Alors qu'il était courtier en vins de Champagne pendant 20 années, Alain Thiénot rêvait de fonder sa propre maison! Un rêve devenu réalité à force de travail, de persévérance et de quête d'excellence. Alain Thiénot a d'abord acheté 6 hectares à Ay en 1985, puis, petit à petit, s'est étendu et a fait son nid. Cette maison contemporaine a désormais sa place au sein des grands domaines de Champagne. Vingt-sept hectares de vignes, dont 60% en premier et grand cru, voilà qui donne envie! Perpétuant son bel esprit familial, Stanislas et Garance, les enfants d'Alain, ont maintenant repris les rênes.

Champagne
51100 Reims

**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Viandes blanches et volailles
avec sauces crémeées,
boudin truffé

**POISSONS**

Coquilles Saint-Jacques,
crustacés, poissons nobles,
turbot, bar, sole, lotte,
sushis

**FROMAGES**

Brie aux truffes, Beaufort,
Comté, Sainte-Maure de
Touraine, Chaource

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Chardonnay, pinot noir,
pinot meunier

**CULTURE**

Conventionnelle

**À DÉGUSTER AVANT**

2025

**ALCOOL**

12%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

La robe est or assez soutenue traversée par des bulles très fines, nombreuses, formant une mousse crémeuse et dense.

**NEZ**

Au nez, le vin est vif avec des arômes d'agrumes, mais également des notes de fruits secs, d'abricot et de brioche fraîchement sortie du four.

**BOUCHE**

En bouche, l'attaque est suave et mielleuse, vite rafraîchie par la finesse des bulles et une note agrumée en finale.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus
sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **33,90€**
PRIX CONSTATÉ **38,00€**

€ **Prix imbattable**
pour les abonnés

Livraison offerte
à partir de 150€

5€ de frais de port
par tranche de 6

4 à 8 jours
de livraison