



AUDACIEUSE
CÉSARINE
BLANC DE NOIRS

Elle s'aventure hors des sentiers battus. Libre et indépendante.
Chaque cuvée de la gamme Audacieuse Césarine est issue d'une seule année de récolte.

80 % MEUNIER
20 % PINOT NOIR

FERMENTATION
ET ÉLEVAGE
9 À 11 MOIS

EXTRA BRUT

DOSAGE DE
0 G/L À 2 G/L
SELON L'ANNÉE

FML FAITE

VIEILLISSEMENT
36 MOIS MINIMUM

VINIFICATION EN
FÛT DE CHÊNE



NEZ

Le nez nous emporte d'abord vers un univers de charbon de bois, de suie et d'encens. Il est accompagné par des notes balsamiques de camphre et d'eucalyptus. Une dimension épicée se révèle ensuite, accompagnée de fruits rouges, de fragrances de myrte et de baie de cassis.

BOUCHE

En bouche, l'expression boisée s'impose avec élégance à travers des notes gourmandes de cacao et de noix de coco. Les tannins du bois apportent une belle sensation de fraîcheur et d'équilibre. La finale arbore des parfums de cuir et des nuances animales.

UN CHAMPAGNE DE REPAS POUR SUBLIMER VOS TABLES

Tartare de veau, framboises et betteraves
Tatin d'oignons et magret fumé
Légumes rôtis et feta au balsamique

CHAMPAGNE
THUYLER
les filles

8 rue du Moulin - 51270 Beaunay
Tél : +33 (0)3 26 59 36 19 - Mail : contact@champagne-thuillier.com
www.champagne-thuillier.com

