

Bastien Thomas

Grand Cru • Brut



50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

- **Terroirs :** Louvois - Bouzy
- **Âge moyen des vignes :** 40 ans
- **Sol :** Calcaire

- **Vinification :**

Fermentation alcoolique en cuve
Fermentation malo-lactique faite
Dosage 8 g/L (brut)
Vieillessement 5 ans en cave

- **Dégustation :**

Œil : Couleur or jaune, nombreuses bulles très fines. Brilliance parfaite.

Nez : Élégant, expressif, légers arômes de fruits et subtils arômes d'agrumes.

Bouche : Vive et racée avec une finale longue et crémeuse. Des notes d'agrumes offrent une fraîcheur de longue durée.



Vieilli 5 ans en caves
et issu d'une sélection parcellaire,
ce Champagne accompagnera
vos plus beaux moments.