

Notre histoire...

C'est à Thil, charmant petit village du Massif de Saint-Thierry, à quelques kilomètres de la ville des Sacres, en plein cœur du vignoble, que la Famille Noizet est propriétaire depuis plusieurs générations.

Toujours soucieux de la qualité et de la finesse de nos Cuvées, venez découvrir avec plaisir l'équilibre et la fraîcheur que nous apportons à l'assemblage de nos différentes Cuvées, dans le respect de la tradition champenoise et familiale.

Pour un tête-à-tête, pour de fins gastronomes, pour le plaisir d'offrir ou tout simplement pour marquer les grands moments de joie, de bonheur, le Champagne Philippe Noizet est toujours le complice fidèle des plus belles fêtes, pour célébrer les grands événements.

Nous serons heureux de vous recevoir dans notre caveau dégustation et, si vous souhaitez séjourner en Champagne, nous pourrons vous réserver des chambres d'hôtes sur rendez-vous.

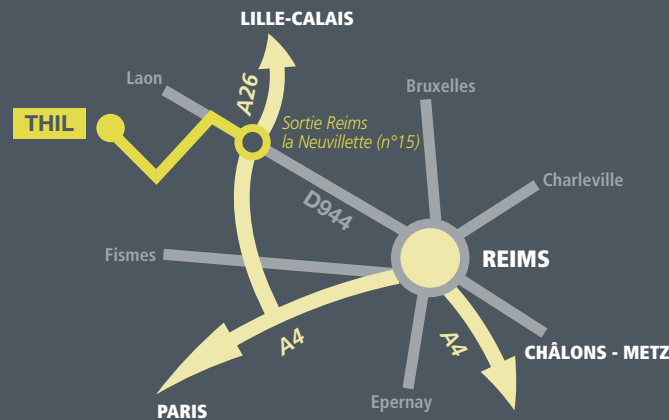
Chacun de nos Champagnes est une création, une œuvre originale, une signature : **Philippe Noizet**.

A bientôt le plaisir de vous rencontrer !



CHAMPAGNE
Philippe Noizet

**Pour venir nous rendre visite
et pour tout renseignement
complémentaire,
n'hésitez pas à nous appeler.
Nous sommes ouverts du
lundi au samedi et jours fériés
sur rendez-vous.**



Champagne Philippe Noizet
Route de Villers-Franqueux
51220 THIL - FRANCE

Tél : + 33 (0)3 26 03 17 14 - + 33 (0)9 77 91 57 29
Fax + 33 (0)3 26 03 18 63
champagne.noizetp@wanadoo.fr

RM 23 800-01 - SIRET 345 048 516 00016 - SIREN 345 048 516 - FR 69 345 048 516 00016
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHAMPAGNE PHILIPPE NOIZET - Reims - 03 26 03 17 14



à THIL - FRANCE





Demi-sec Tradition

Elaboré à partir des cépages Pinots meuniers et Pinots noirs, ce Champagne est plutôt sucré et fruité. Particulièrement recherché par les fins gastronomes pour accompagner le foie gras avec subtilité et fraîcheur, il est aussi le complice de tous les desserts apportant agréablement une note rafraîchissante en fin de repas.



Extra Sélection Brut

Une Cuvée d'exception et de souvenir car elle est élaborée à partir d'années d'exception, pas toujours millésimées, dans le respect de la tradition champenoise. 8 à 10 ans de cave et de patience sont nécessaires pour vous faire découvrir ce grand Champagne au goût fin et fines bulles. Champagne de repas fin très apprécié par les grands connaisseurs.



Cuvée Prestige

Le bouquet de ces Cuvées exceptionnelles vous charme par son amplitude et sa finesse. Au goût, c'est un vin riche et plein d'arômes mais sans exagération, rappelant les grands Millésimes de début du siècle. Un grand vin à la hauteur des plus grands moments. Conseil culinaire : accord divin avec un foie gras poêlé.

Brut Tradition

Expression de la tradition classique champenoise, cette Cuvée est composée de raisins noirs. Bouche puissante et persistante, agréable à déguster frais et sans attendre. Fidèle complice de tous ces moments de joie. Fidèle régularité en bouteille et demi-bouteille.

Brut Réserve

Un Champagne fruité et bien équilibré à partir de Pinot noir et Pinot meunier, que beaucoup de clients apprécient. Une bouche ample et ronde suivie d'un bouquet incomparable. Pour les amateurs de Champagne qui souhaitent découvrir d'autres valeurs... A l'apéritif et tout simplement à tous les bons moments de la journée.

Fleur de Champagne

Champagne de corps, une palette aromatique riche. Cette Cuvée s'apprécie tout au long d'un repas et jusqu'au bout de la nuit. Un Champagne de caractère, puissant et charpenté. Charmeur en toutes circonstances par sa présentation typiquement « Maison » que les collectionneurs apprécieront. La Fleur du Champagne apporte le raffinement.

Cuvée Tendance Blanc ou Rosé

Cette Cuvée rare, composée de 50 % de Pinot Meunier et 50 % de Chardonnay, est assemblée uniquement dans des grandes années et en quantité très limitée. Son vieillissement en foudre de chêne lui apporte finesse et élégance dignes des plus grandes Cuvées de notre région.



Cuvée Carole

Un assemblage très régulier : 50 % de Chardonnay pour la fraîcheur, 30 % de Meunier pour le fruité, 20 % de Pinot pour la finesse constituent une grande tonicité. Cette Cuvée sait charmer le sens des connaisseurs. Un grand vin de l'apéritif et des entrées. Très convivial.



Perle Noire

Un Champagne typique par son étonnante vitalité. Elaborée exclusivement à partir de Pinot noir, cette Cuvée rare est remarquablement riche et subtile. Elle procurera de grandes émotions aux connaisseurs et apportera charme sur votre table par l'élégance de son flacon.

Blanc de Blancs

Cuvée très délicate en bouche, bulles fines et élégantes. Beaucoup de délicatesse. Très agréable en apéritif et à découvrir sur les fruits de mer et poissons. De plus, l'exclusivité du Chardonnay apporte une robe d'un bel or.

Brut Rosé

Sa superbe robe couleur rosée et sa délicate saveur fruitée (fruits rouges) en font un grand vin original sur votre table. Un côté romantique et sensuel qui étonnera vos convives. Une note de fête supplémentaire à découvrir à l'apéritif, mais aussi sur des desserts glacés et pâtisseries. A offrir lors d'un « tête-à-tête » en amoureux ! Pour moments privilégiés !



Cuvée Fanny

Une étonnante fraîcheur assurée par l'assemblage des trois cépages champenois. Cuvée très fine en bouche. À déguster de préférence en apéritif. L'accompagnateur des ambiances raffinées.



Ratafia rouge

Apéritif à base de vin constitué de moût de raisin noir et d'alcool champenois. Il doit être servi frais comme le Champagne.



Ratafia

Apéritif typiquement champenois élaboré à partir de moût de raisin et d'alcool.

