MAISON EMILE PARIS

# Fiches techniques

*L'Art du Champagne*




BRUT · ROSÉ · BRUT PRÉCIEUX · BLANC DE BLANCS · GRANDE RÉSERVE

contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.




CHAMPAGNE · SANS ANNÉE

# Brut

*Équilibre & générosité*

## 01 — ASSEMBLAGE

| | |
|---|---|
| 40% | Pinot Noir |
| 40% | Pinot Meunier |
| 20% | Chardonnay |

## 02 — NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|---|---|
| ROBE | La robe est d'un jaune d'or soutenu et intense. Les bulles vives et généreuses forment un intense cordon. |
| NEZ | Le nez est expressif et laisse percevoir des notes de fruits rouges et de pain grillé. |
| BOUCHE | En bouche, ce champagne est riche et bien structuré avec un final tout en rondeur : il en émane une succession de saveurs florales, d'épices, d'abord fruitées, puis agrumes, pamplemousse et pour finir, végétales, truffe et amandes. |

## 03 — AVEC CECI…

*Cocotte de cabillaud au curry et lentilles corail*



contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.




CHAMPAGNE · BRUT

# Rosé

*Charme & tendresse*

## 01 — ASSEMBLAGE

| | |
|---|---|
| 36% | Chardonnay |
| 55% | Pinot Noir |
| 9% | Pinot Noir vinifié en vin rouge |

## 02 — NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|---|---|
| ROBE | La robe est d'un rose léger aux reflets saumonés. Les fines bulles viennent former dans le haut du verre un élégant cordon de mousse. |
| NEZ | Le nez laisse émaner des arômes de fruits rouges tels que la fraise, la framboise, mais aussi des notes de cerises, ou encore des arômes floraux d'aubépines. |
| BOUCHE | En bouche, ce vin bien équilibré allie une grande fraîcheur à un fruité léger et séduisant. |

## 03 — AVEC CECI…

*Un crumble aux fruits rouges*



contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.




CHAMPAGNE · BRUT

# Blanc de Blancs

*Pureté & éclat*

01 — ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

02 — NOTES DE DÉGUSTATION

**NEZ**

Au nez, des notes de fruits frais, de pêche et de fruits exotiques embaument délicatement, laissant ensuite place à de subtils arômes de pain grillé qui viennent apporter une touche de gourmandise et de complexité.

**BOUCHE**

En bouche, de fraîches notes florales ouvrent la dégustation, rapidement rejointes par des arômes d'agrumes qui apportent vivacité et fraîcheur. Viennent par la suite de subtiles notes de beurre frais, offrant une belle rondeur et une agréable douceur à l'ensemble.

03 — AVEC CECI…

*Un carpaccio de saumon*



contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.




CHAMPAGNE

# Grande Réserve

*Finesse & authenticité*

## 01 — ASSEMBLAGE

| | |
|---|---|
| 50% | Chardonnay |
| 50% | Pinot Noir |

## 02 — NOTES DE DÉGUSTATION

Une cuvée fine et élégante, élaborée dans le parfait respect des traditions champenoises.

| | |
|---|---|
| NEZ | Au nez, de belles notes fraîches de fruits exotiques s'expriment avec délicatesse, offrant une première impression aromatique séduisante et raffinée. |
| BOUCHE | En bouche, des arômes surprenants de framboise, d'agrumes ou encore de pomelo viennent sublimer cette cuvée. Une belle fraîcheur accompagne la dégustation, apportant vivacité et équilibre, tandis que la finale se révèle délicate et harmonieuse. |

## 03 — AVEC CECI…

*Souris d'agneau au miel et au thym*



contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.




CHAMPAGNE · BRUT

# Brut Précieux

*Paris, en lettres d'or*

Berliner Wine Trophy 2026
MEILLEUR CHAMPAGNE

Mundus Vini 2026
MÉDAILLE D'OR

Asia Wine Trophy 2026
GRAND OR

Drinks Live Awards 2026
MÉDAILLE D'OR · 93,6 PTS

## 01 — ASSEMBLAGE

| | |
|---|---|
| 18% | Chardonnay |
| 62% | Pinot Noir |
| 20% | Pinot Meunier |

## 02 — NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée représente la quintessence de la Maison, exprimant avec élégance tout son savoir-faire et son identité.

**NEZ**

Au nez, de belles notes de fruits frais, de pêche et de fruits exotiques embaument délicatement, avant de laisser apparaître de subtils arômes de pain grillé qui apportent profondeur et gourmandise.

**BOUCHE**

En bouche, une belle expression florale s'épanouit, rayonnante de fraîcheur et marquée par de délicates notes de citron. La dégustation se prolonge sur une finale subtilement beurrée, tout en douceur et en élégance.

## 03 — AVEC CECI…

*Des noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné*



contact@champagne-emile-paris.com · +33 3 26 83 07 97 · champagne-emile-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.