



Arnaud TABOURIN, propriétaire récoltant depuis de nombreuses années, perpétue la tradition familiale. Issu d'une famille implantée depuis plus de quatre générations en Champagne, il est resté exploitant des vignes situées dans la Côte des Blancs et dans le sud de la Champagne, sur le terroir d'exception des Riceys.

Les Celliers, situés au pied des vignes, permettent d'élever des vins raffinés, élaborés à partir de ses propriétés, de son savoir-faire familial et des cépages Chardonnay (cépage blanc), Pinot Noir et Pinot Meunier (cépages noirs).

Arnaud TABOURIN a sélectionné pour vous trois types de vins de Champagne (Brut Tradition, Brut Blanc de Blancs et Rosé Brut) ainsi qu'une cuvée d'exception élevée en fûts de chêne dans la plus pure tradition familiale : la Cuvée Or.

En 2016, la Cuvée limitée Brut Blanc de Noirs entre dans la gamme permanente des Champagnes Arnaud TABOURIN.

Depuis 2004, le Rosé des Riceys, vin tranquille AOP, est également élaboré dans les chais de la propriété.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le Champagne se sert frais, mais non glacé. Évitez-lui un séjour prolongé au réfrigérateur, le mieux étant de l'apprécier "frappé". Pour cela, avant de le déguster, laissez-le environ un quart d'heure dans un seau à demi rempli d'eau et de glace. À servir idéalement dans des flûtes.

Découvrez nos conseils d'accords mets et vins grâce aux sigles ci-dessous :



Apéritif



Poissons



Fromages



Desserts



Fruits de mer



Vandres rouges



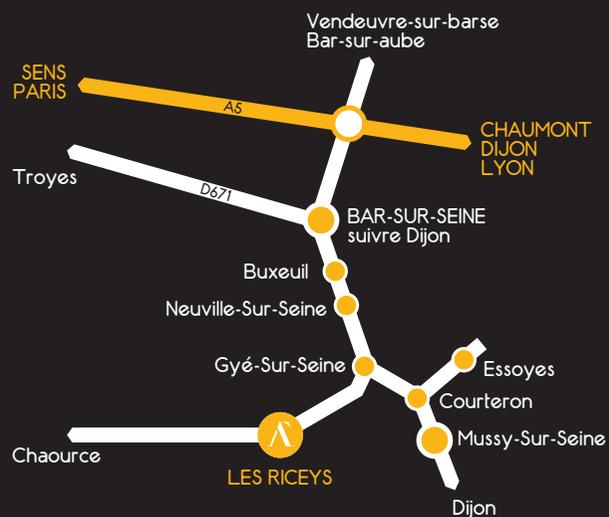
Vandres blanches

Nous serions heureux de vous accueillir à la propriété. Pensez seulement à nous prévenir de votre visite dans notre belle région.

Coordonnées GPS

47°59'38"N

04°22'13"E



ARNAUD TABOURIN

ARTISAN & CRÉATEUR DE GOÛT

3 rue du Sénateur Lesaché
10340 Les Riceys - FRANCE
Tél. 03 25 29 74 33
champagnetabourin@gmail.com

www.champagne-tabourin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez l'apprécier avec modération. / Ne pas jeter sur la voie publique.

Conception graphique : cecilehendy.com



AUTHENTICITÉ & TRADITION
CHAMPAGNE & ROSÉ DES RICEYS
TERROIR D'EXCEPTION



CHAMPAGNE
ARNAUD TABOURIN

ARTISAN & CRÉATEUR DE GOÛT

CHAMPAGNE CUVÉE OR

Brut sans année, pur Chardonnay, cette cuvée élaborée avec soin, après un passage de 10 mois en fûts de chêne et un vieillissement de 6 à 8 ans en cave, conviendra aux oenophiles à la recherche de finesse, d'élégance et de léger boisé. À déguster tout au long du repas, il s'associe aussi très bien avec du foie gras.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS

Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce Champagne pur Pinot Noir est né d'une cueillette manuelle rigoureuse permettant une sélection de nos meilleures grappes. Harmonieux et gourmand, aux reflets légèrement "or dorés", il révélera des arômes d'agrumes mêlés de notes de chair de poire. Un régal où s'exprime à la fois la finesse, l'élégance et la puissance du Pinot Noir.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

Issue de nos vignes de Vertus (en plein cœur de la Côte des Blancs dans la Marne), cette cuvée 100% Chardonnay Premier Cru vous étonnera par la finesse de ses bulles et ses arômes délicats d'agrumes.



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Fruit d'un assemblage équilibré avec un coteau champenois rouge issu de Pinot Noir, ce Champagne vous séduira par l'élégance de sa robe et le charme particulier de son bouquet.



ROSÉ DES RICEYS

Ce vin tranquille AOP, élaboré uniquement les meilleures années dans le secret des caves des vignerons des Riceys, est issu du cépage Pinot Noir. Après une macération courte et délicate, le Rosé des Riceys se démarquera par sa typicité, composé d'une robe rubis et d'arômes de fruits rouges.



CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Un assemblage équilibré et harmonieux de vins issus des trois cépages Champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay) qui vous séduira par son arôme unique alliant deux terroirs Champenois : ceux de la Marne et de l'Aube.

