



CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIET**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU



## GRANDE RÉSERVE

### ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir  
20 % Chardonnay  
Grand Cru

### VINIFICATION

Traditionnelle en cuve  
Élevage sur lies 4 ans  
Sans fermentation malo-lactique  
Brut : 7 g/l

### DEGUSTATION

Oeil : robe jaune à reflets or

Nez : fuits secs, avec l'amande, l'expression du Pinot Noir domine avec des notes de fruits confits et de noyau

Bouche : une bouche plutôt complexe, avec des nuances réglissées, et poivre blanc donnant sur une finale avec des fruits confits

Vin d'apéritif et de repas.

Accords ton sur ton : poulet rôti, viande blanche, parmentier de volaille, blanquette de veau

CHAMPAGNE MICHEL HENRIET  
12, RUE DU PARADIS  
51360 VERZENAY - FRANCE  
TÉL. +33 (0) 3 26 49 40 42

contact@champagne-michelhenriet.fr  
[www.champagne-michelhenriet.fr](http://www.champagne-michelhenriet.fr)