



CHAMPAGNE
MICHEL HENRIËT
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

ARTHÉMISE

ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir
Récolte 2018
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies
Sans fermentation malo-lactique
Brut Nature

PARCELLES :

de plus de 50 ans.

DEGUSTATION

Oeil : Robe vieille or aux reflets jaunes paille

Nez : le nez est frais et délicat sur des notes d'abricots, de pétales de rose et de pâtes à sucre à la fraise, terminant sur des notes florales de jonquille et de canne à sucre

Bouche : la bouche est puissante, droite et longue, avec de légères notes acidulées de citron jaune et d'orange, avec une finale longue et pimentée

Vin de repas et d'apéritif

Accords ton sur ton : canard à l'orange, pigeon ou petits gibiers à plumes aux agrumes

Accords contrastés : sabayon aux agrumes, soufflé meringué



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

contact@champagne-michelhenriet.fr
www.champagne-michelhenriet.fr