

DEPUIS **MH** 1965

CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIET**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU

## ARTHÉMISE

### ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir  
Récolte 2015  
Grand Cru

### VINIFICATION

Traditionnelle en cuve  
Élevage sur lies  
Sans fermentation malo-lactique  
Extra-Brut : 2 g/l

### PARCELLES :

de plus de 50 ans.

### DEGUSTATION

Œil : une robe jaune à reflets or, une belle mousse au service, sans cordon

Nez : la pâte d'amande, la noisette puis se profile une belle réduction croquante, vers l'univers de la pâtisserie, du biscuit et de la brioche grillée

Bouche : juteuse sur les agrumes rouges tels que la mandarine, la bouche évolue sur des arômes de pâte de fruits, de miel et de coing

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

champ.henrietmichel@free.fr  
www.champagnemichelhenriet.fr