



CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIËT**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU

## TRADITION



### ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir  
20 % Chardonnay  
Grand Cru

### VINIFICATION

Traditionnelle en cuve  
Élevage sur lies 2 ans  
Sans fermentation malo-lactique  
Brut : 7 g/l

### DEGUSTATION

Oeil : jaune pâle avec des reflets verts

Nez : notes tisanières légèrement tourbées et meringuées puis s'oriente vers la pêche, l'abricot ou encore l'ananas

Bouche : une légère pointe de maturité confirmée par des notes de fruits confits ou de pomme au four et enfin une finale réglissée

Champagne d'apéritif et de nuit, festif.

Accords ton sur ton : saucisson brioché, pâté croûte, bouchée apéritive, gougères.

Accord contrasté : tarte aux fruits blancs.

Cette cuvée existe aussi en Demi-Sec

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