



CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

BLANC DE NOIRS



ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies 3 ans
Sans fermentation malo-lactique
Brut : 7 g/l

DEGUSTATION

Oeil : une robe jaune à reflets or satiné, avec une belle effervescence

Nez : débutant sur la cannelle, le sucre d'orge, la pomme d'amour et le caramel beurre salé, puis une jolie aromatique plutôt sur les épices et les fruits noirs mûrs voire la liqueur de cassis.

Bouche : on y trouve des fruits noirs, des agrumes rouges, la fleur d'oranger, la pêche de vigne, la rhubarbe et la bergamote.

Vin d'apéritif

Accords contrastés : tarte aux fruits rouges, sabayon fraise-framboise

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