



CHAMPAGNE
MICHEL HENRIËT
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

BLANC DE BLANCS



ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay
Grand Cru

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Oeil : robe jaune, vert pâle avec une mousse au départ
vaporeuse

Nez : légèrement fumé, on y retrouve des notes de meringues
qui donnent ensuite place à des notes de noisettes et de car-
mel au beurre salé

Bouche : une bouche fine, donnant sur des notes de fruits
blancs, comme la pêche ou la poire clôturant sur une finale
saline et crayeuse

Un champagne de repas, mais aussi d'apéritif

Accords ton sur ton : univers de la mer, repas japonisant

Accords contrastés : potage, soufflé au fromage, omelette aux
herbes

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