



CHAMPAGNE
MICHEL HENRIËT
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

MILLÉSIME 2014



ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies
Sans fermentation malo-lactique
Brut : 6 g/l

DEGUSTATION

Oeil : Robe or pâle aux reflets citronnés

Nez : le nez est bien mature avec des notes de pralines, puis de noisettes et de zeste d'orange finissant sur des notes de biscuits

Bouche : la bouche est riche et gourmande, doté d'un bel équilibre avec des notes de carambole, de pamplemousse terminant sur des notes grillées et de fraise avec une légère pointe d'acidité

Vin d'apéritif et de repas

Accords ton sur ton : pâtes aux morilles

Accords contrastés : langouste, gratin de Saint-Jacques

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