

DEPUIS  1965

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU



ROSÉ

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir
15 % Chardonnay
15 % Coteau Champenois
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies 2 ans
Rosé d'assemblage
Sans fermentation malo-lactique
Brut : 8 g/l

DEGUSTATION

Oeil : une robe saumon soutenue, avec une belle effervescence

Nez : un premier nez sur le réglisse et le zan, puis un univers boisé et séveux

Bouche : épicée, la bouche tire vers un caractère balsamique, rehaussé de petites notes de poivre vert et d'écorces de pin

Vin de repas

Accords ton sur ton : magret de canard à la plancha, parmentier de canard, galantine au poivre.

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