

DEPUIS **MH** 1965

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

DEMI-SEC



ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies 2 à 3 ans
Sans fermentation malo-lactique
Brut : 32 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.

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