

DEPUIS  1965

CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIET**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU

## ARTHÉMISE

### ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir  
Récolte 2018  
Grand Cru

### VINIFICATION

Traditionnelle en cuve  
Élevage sur lies  
Sans fermentation malo-lactique  
Brut Nature

### PARCELLES :

de plus de 50 ans.

### DEGUSTATION

Oeil : Robe vieille or aux reflets jaunes paille

Nez : le nez est frais et délicat sur des notes d'abricots, de pétales de rose et de pâtes à sucre à la fraise, terminant sur des notes florales de jonquille et de canne à sucre

Bouche : la bouche est puissante, droite et longue, avec de légères notes acidulées de citron jaune et d'orange, avec une finale longue et pimentée

Vin de repas et d'apéritif

Accords ton sur ton : canard à l'orange, pigeon ou petits gibiers à plumes aux agrumes

Accords contrastés : sabayon aux agrumes, soufflé meringué



**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