



DEPUIS  1965

CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIET**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU

## BLANC DE NOIRS



### ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir  
Grand Cru

### VINIFICATION

Traditionnelle en cuve  
Élevage sur lies 2 à 3 ans  
Sans fermentation malo-lactique  
Brut : 7 g/l

### DEGUSTATION

Oeil : une robe jaune à reflets or satiné, avec une belle effervescence

Nez : débutant sur la cannelle, le sucre d'orge, la pomme d'amour et le caramel beurre salé, puis une jolie aromatique plutôt sur les épices et les fruits noirs mûrs voire la liqueur de cassis.

Bouche : on y trouve des fruits noirs, des agrumes rouges, la fleur d'oranger, la pêche de vigne, la rhubarbe et la bergamote.

Vin d'apéritif

Accords contrastés : tarte aux fruits rouges, sabayon fraise-framboise

**CHAMPAGNE MICHEL HENRIET**  
12, RUE DU PARADIS  
51360 VERZENAY - FRANCE  
TÉL. +33 (0) 3 26 49 40 42

[contact@champagne-michelhenriet.fr](mailto:contact@champagne-michelhenriet.fr)  
[www.champagne-michelhenriet.fr](http://www.champagne-michelhenriet.fr)