INTERNATIONAL CHALLENGE 2021
OR
GILBERT & GAILLARD

DEPUIS 1965

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

GRANDE RÉSERVE

ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies 4 à 6 ans
Sans fermentation malo-lactique
Brut : 7 g/l

DEGUSTATION

Oeil : robe jaune à reflets or

Nez : fuits secs, avec l'amande, l'expression du Pinot Noir domine avec des notes de fruits confits et de noyau

Bouche : une bouche plutôt complexe, avec des nuances réglissées, et poivre blanc donnant sur une finale avec des fruits confits

Vin d'apéritif et de repas.

Accords ton sur ton : poulet rôti, viande blanche, parmentier de volaille, blanquette de veau

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