

DEPUIS  1965

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

MILLÉSIME 2015



ASSEMBLAGE

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay
Grand Cru

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Oeil : Robe vieil or aux reflets jaunes

Nez : Le nez est à pleine maturité sur la pomme au four, le pollen, les fleurs jaunes. Puis il s'ouvre sur la noisette, la noix de cajou, les pâtes de fruits avec une pointe tourbée

Bouche : L'attaque en bouche est vive et énergique, puis s'ouvre sur un milieu de bouche ample et parfaitement fondu. Nous retrouvons ces notes d'évolution sur la carambole, la noix, la prune à l'eau de vie avec une finale sur la chair de pamplemousse et le citron

A l'apéritif, il s'alliera parfaitement avec une verrine de pomme Ariane au foie gras, pignon de pin et Comté

Accords ton sur ton : Sur une entrée il s'accommode bien avec un carpaccio de lotte au citron vert et coriandre, un Maki de homard et foie gras au yuzu ou une rilette de saumon. Un filet de canard ou un mijoté de porc aux champignons et jus de pomme

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