

DEPUIS  1965

CHAMPAGNE  
**MICHEL HENRIET**  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
GRAND CRU

## ROSÉ

### ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir  
15 % Chardonnay  
15 % Coteau Champenois  
Grand Cru

### VINIFICATION

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

### DEGUSTATION

Oeil : une robe saumon soutenue, avec une belle effervescence

Nez : un premier nez sur le réglisse et le zan, puis un univers boisé et séveux

Bouche : épicée, la bouche tire vers un caractère balsamique, rehaussé de petites notes de poivre vert et d'écorces de pin

Vin de repas

Accords ton sur ton : magret de canard à la plancha, parmentier de canard, galantine au poivre.



**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