

DEPUIS **MH** 1965

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT
GRAND CRU

ARTHÉMISE

ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir
Récolte 2015
Grand Cru

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve
Élevage sur lies
Sans fermentation malo-lactique
Extra-Brut : 2 g/l

PARCELLES :

de plus de 50 ans.

DEGUSTATION

Oeil : une robe jaune à reflets or, une belle mousse au service, sans cordon

Nez : la pâte d'amande, la noisette puis se profile une belle réduction croquante, vers l'univers de la pâtisserie, du biscuit et de la brioche grillée

Bouche : juteuse sur les agrumes rouges tels que la mandarine, la bouche évolue sur des arômes de pâte de fruits, de miel et de coing

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

champ.henrietmichel@free.fr
www.champagnemichelhenriet.fr