



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN

« Terre de Craie »

Base 2014 : Blanc de Blancs 100% Chardonnay

Dosage : 3g/l



Vinification de la cuvée «Terre de Craie »

Seuls les jus de première presse –les cuvées- sont utilisées

Pressoirs traditionnels à faible pression

Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages

Débourbage naturel

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées

Fermentation malolactique naturelle et complète

Elevage 6 mois en cuves inox

Pas de filtration

Elevage 36 mois minimum sur lattes dans nos caves

Date de dégorgement et numéro de lot gravée sur le verre de la bouteille

Dégustation

Robe jaune à reflet or vert, beau cordon de mousse.

Premier nez dans un univers mentholé, avec des nuances épicées d'eucalyptus. Caractère iodé, délicat et subtil.

Belle tension lors de la prise de bouche. Précision et pureté en première bouche caractérise le mieux ce vin. Univers d'agrumes avec notamment le pamplemousse rose, la mandarine et les écorces d'orange.

Service

C'est un vin qui sera particulièrement à l'aise sur tous les fruits de mer et les poissons de mer ou de rivière travaillés à la plancha ou accompagnée d'une sauce délicatement crémée.

Servir à 7°C

Champagne Pascal HENIN

22, Rue Jules Lobet – 51160 – AY - Tel. +33 (0) 3 26 54 61 50

N°siret : 479 634 198 00010 TVA : FR 474 796 341 98

email : pascal.henin@orange.fr - www.champagne-pascal-henin.fr

