



CHAMPAGNE

*Pascal Henin*

**CHAMPAGNE Pascal HENIN**  
**BLANC DE BLANCS GRAND CRU**

**100% Chardonnay Chouilly Grand Cru**  
**Vieillissement prolongé dans nos caves**  
**Dosage : 6 gr/l**



**Vinification de la cuvée « Blanc de Blancs Grand Cru »**

Seuls les jus de première presse –les cuvées- sont utilisées  
Pressoirs traditionnels à faible pression  
Débourbage naturel  
Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées  
Fermentation malolactique naturelle et complète  
Elevage 6 mois en cuves inox  
Pas de filtration  
Elevage 60 mois minimum sur lattes dans nos caves  
Date de dégorgement et numéro de lot gravés sur le verre de la bouteille

**Dégustation**

Robe or clair. Mousse fine et crémeuse.  
Le nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes.  
Bouche fraîche et tonique, minérale.

**Service**

La Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru trouvera aussi bien sa place à l'apéritif qu'en accompagnement d'huitres, de crustacés ou de poissons.  
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](mailto:pascal.henin@orange.fr) - [www.champagne-pascal-henin.fr](http://www.champagne-pascal-henin.fr)

