



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN
PLUMECOQ- BLANC DE BLANCS
Millésimé 2010- GRAND CRU
Edition Limitée

Base 2010 : 100% Chardonnay Chouilly Grand Cru
Vieillessement prolongé dans nos caves
Dosage : 3 gr/l



Vinification PARCELLAIRE de la cuvée

«Plumecoq Blanc de Blancs Millésimé 2010 Grand Cru »

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

Pressoirs traditionnels à faible pression

Débourage naturel

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées

Fermentation malolactique naturelle et complète

Elevage 6 mois en cuves inox

de filtration

Pas Elevage 72 mois minimum sur lattes dans nos caves

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

Dégustation

Robe aux reflets or. Mousse fine et légère.

Nez fin et délicat.

Bouche soyeuse et raffinée.

Service

La Cuvée « Plumecoq » Blanc de Blancs, Grand Cru Millésimé 2010, trouvera aussi bien sa place à l'apéritif qu'en accompagnement d'un bar de ligne ou de coquilles Saint-Jacques poêlées. 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

