



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN

Réserve Brut

Base 2014 : 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay et 20% Pinot Meunier
Vieillessement prolongé dans nos caves
Dosage : 6,5 gr/l

Vinification de la cuvée «Reserve Brut »

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 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, légèrement ambré, beau cordon de mousse.
Nez sur les notes fumées et fruits compotés (fraises compotés, prunes et de mirabelles
Bouche généreuse, univers d'agrumes (citrons confits). La finale est crémeuse et joughflue (meringue fraiche, viennoiserie, miel frais).

Service

Vin de plénitude, le Champagne «Réserve Brut » sera idéal à l'apéritif, sur une entrée chaude ou sur une blanquette de veau ou un tajine de poulet.
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

