



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN
MILLESIME 2012 GRAND CRU

50% Pinot Noir Ay Grand Cru
50% Chardonnay Ay Grand Cru
Vieillessement prolongé dans nos caves
Dosage : 4 gr/l



Vinification de la cuvée « Millésimé Grand Cru »

Seuls les jus de première presse –les cuvées- sont utilisées
Pressoirs traditionnels à faible pression
Dégorgement 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 dorée et scintillante. Mousse crémeuse.
Le nez est ouvert riche et mûr.
Bouche fraîche et tonique.

Service

La Cuvée Millésimé Grand Cru trouvera aussi bien sa place à l'apéritif qu'au cours d'un repas.
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

