



CHAMPAGNE

*Pascal Henin*

## CHAMPAGNE Pascal HENIN

### A.G.N Grand Cru

**Base 2013 : 80% Pinot Noir Ay Grand Cru  
20% Chardonnay Ay Grand Cru  
Vieillessement prolongé dans nos caves  
Dosage : 3 gr/l**

#### **Vinification de la cuvée «A.G.N 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 48 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.  
Le nez est un hymne à la puissance du Pinot Noir.  
Bouche ample et opulente.

#### **Service**

La Cuvée A.G.N. 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](mailto:pascal.henin@orange.fr) - [www.champagne-pascal-henin.fr](http://www.champagne-pascal-henin.fr)

