



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN

Tradition Brut

Base 2015 : 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
30% vin de réserve
Dosage : 7gr/l

Vinification de la cuvée «Tradition Brut »

Seuls les jus de première presse –les cuvées- sont utilisées
Pressoirs traditionnels à faible pression
Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages
Débourbage naturel
Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées
Fermentation malolactique naturelle et complète
Elevage 6 mois en cuves inox
Conservation des vins de réserve dans une cuverie thermorégulée
Pas de filtration
Elevage 20 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 reflets ambrés. Mousse généreuse et crémeuse.
Nez de fruits jaunes (pêches, abricots) plutôt aérien légèrement crémeux et meringuée.
En bouche nous sommes sur des arômes de viennoiserie et de torréfaction, noisette et amandes grillées. Le final nous amène sur les fruits blancs et la confiture de coing.

Service

Vin d'apéritif et d'entrée, le Champagne Brut Tradition conviendra à toutes les circonstances. A boire avec gourmandise.
Servir à 7°C



Champagne Pascal HENIN

Ouvert du Lundi au Dimanche midi, visite de cave sur rendez-vous

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

