

CHAMPAGNE

Florine
HENRIET

BRUT *Sélection*

La volonté de notre maison : garder sa vraie nature

Issue de la récolte 2015, à laquelle nous avons ajouté des vins de réserve 2013 et 2014, cette cuvée est **l'aboutissement de notre patience**.
Mise en bouteille au printemps 2016.

Composition

- 2/3 Pinot Noir
- 1/3 Chardonnay

Caractéristiques techniques

- 7 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 7g/L
- Degré 12%

Accords gastronomiques

- Champagne de connaisseur ;
- Apprécié à l'apéritif, il s'accommodera parfaitement sur des cailles farcies au foie gras, un magret de canard, et même sur un fromage type vieux comté.

Oeil

- Robe vieil or
- Délicat cordon de fines bulles

Nez

- Puissant et mature
- Fragrances de miel, de mie de pain et de graines de sésame
- Complexité qui révèle des arômes de pain d'épices, de compote d'abricot, de coing et de kiwi
- Notes de pruneaux et figes

Bouche

- Droite, longue
- Notes de pêche de vigne, de clémentine et de physalis
- Note finale légèrement acidulée
- Pointe d'abricot mur



Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

Tél. : +33 (0)3 26 49 48 14 - florine.champagne@orange.fr