

CHAMPAGNE

Florine
HENRIET

BRUT *Signature*

La volonté de notre maison : garder sa vraie nature

Issue de la récolte 2018, à laquelle nous avons ajouté des vins de réserve 2016 et 2017, cette cuvée est la source de notre **savoir-faire**.
Mise en bouteille au printemps 2019.



Composition

- 2/3 Pinot Noir
- 1/3 Chardonnay

Caractéristiques techniques

- 5 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 8g/L
- Degré 12%

Accords gastronomiques

- S'appréciera à l'apéritif, ou, tout aussi bien, sur une cassolette de joue de lotte au safran ou un tajine à l'abricot.

Oeil

- Robe dorée
- Délicate effervescence de fines bulles

Nez

- Puissant et mature
- Arômes de pain grillé, d'abricot et de pêche au sirop
- Notes florales et de fruits secs à l'aération

Bouche

- Attaque bien fondue, grâce au dosage adéquat
- Bouche gourmande, sur les agrumes type orange, citron
- Notes gourmandes de pêche et d'abricot
- Final poivré



Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

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