

CHAMPAGNE

Florine
HENRIET

BRUT *Velours*

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 touche **"toute en douceur"** de notre Maison.
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 12g/L
- Degré 12%

Accords gastronomiques

- Champagne de toutes les occasions : à l'apéritif avec une brochette tomate mozzarella et jambon cru, en plat idéalement accompagné avec un médaillon de veau aux pêches, une viande blanche ou un filet mignon, ou pour un dessert type tarte tatin aux pêches et au thym ;
- Tout en fruit, ce Champagne plaît à tout public.

Oeil

- Robe dorée
- Reflets vieil or

Nez

- Puissant et gourmand, sur des notes de pain brioché
- Élégant et floral avec des notes de Jasmin
- Délicates notes de silex frais, d'eucalyptus, de pâte d'amande et de pêche jaune au sirop

Bouche

- Ronde, grasse et bien équilibrée
- Notes de pêche, d'abricot et de brugnon
- Note finale légèrement acidulée

Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

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