

CHAMPAGNE

Florine
HENRIET

DEMI-SEC *Flor'et sens*

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 **gourmande** 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 32g/L
- Degré 12%

Accords gastronomiques

- À l'apéritif, avec des petites bouchées de foie gras au confit de figue ou des gougères au fromage ;
- En plats, sur une souris d'agneau aux fruits secs, un tajine de saumon aux patates douces, un canard laqué ou un wok de crevette sucré-salé ;
- Sur un fromage de type Epoisse ou fourme d'Ambert ;
- En desserts, avec un crumble aux fruits rouges, une crème brûlée ou un clafoutis aux pêches jaunes.

Oeil

- Élegante robe ambrée claire
- Reflets de narcisse
- Fines bulles

Nez

- Champagne gourmand et crémeux
- Arômes de pâte à choux, de brioche et d'abricot confit
- Notes de craie fraîche et de physalis
- Trame d'arômes fruités de type zest d'orange
- Fragrances de pistache et d'amande

Bouche

- Suave, tout en sucre
- Notes de crème de cassis, de cerises confites, de myrtilles, de miel d'acacia et de pêche au sirop
- Finale spiritueuse et chaleureuse de type cognac



Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

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