

CHAMPAGNE

Florine
HENRIET

MILLÉSIME 2009

La volonté de notre maison : garder sa vraie nature

Issue de la vendange 2009, cette cuvée est le résultat d'une **année viticole exceptionnelle.**

Mise en bouteille au printemps 2010.

Édition
Limitée

Composition

- 2/3 Pinot Noir
- 1/3 Chardonnay

Caractéristiques techniques

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

Accords gastronomiques

- Idéalement servi à l'apéritif accompagné de verrines de tartare de crevette de Madagascar aux agrumes et à la ciboulette ;
- Cet élégant Millésime s'accordera également parfaitement sur des poissons ou une viande blanche ;
- Plat de type sot l'y laisse de dinde au citron vert ou un Ceviche de Saint Jacques au Ponzu ;
- Dessert de type tartelette aux framboises ou Saint-Honoré vanille/fraise.

Oeil

- Eclatante robe or jaune
- Fines bulles

Nez

- Nez mature
- Fruits compotés (pêche, abricot)
- Notes gourmandes de brioche et de miel
- Aérien avec des fragrances de craie fraîche, de fleurs d'acacia et de noix de cajou

Bouche

- Agréablement fraîche, vive et complexe
- Zestes d'agrumes (orange, clémentine et orange sanguine)
- Arômes de cassis et de raisin noir
- Belle et extrême longueur



Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

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