



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



Champagne
HENRIOT
Brut Souverain

CHAMPAGNE HENRIOT À REIMS - FRANCE

BRUT SOUVERAIN

Précis & Équilibré

Symbole de précision et d'équilibre, à la fois frais et gourmand, le Brut Souverain de la Maison Henriot porte l'expression des grands terroirs de Champagne.

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Il doit sa singularité à la très haute part de chardonnay qui le compose (50%), à l'équilibre parfait avec les pinots, dont 45 % de noir et 5 % de meunier. Plus de 25 crus, issus des plus beaux terroirs de la Champagne (Côte des Blancs et Montagne de Reims) entrent dans la composition de cette cuvée qui sollicite 30% des précieux vins de réserve de la Maison.

Ils permettent au Chef de Cave, Laurent Fresnet, de réaliser l'assemblage absolu et de créer, année après année et avec la plus grande constance, ce style si caractéristique.

Chaque bouteille repose ensuite dans le calme et la fraîcheur des caves de Reims, pendant un minimum de 3 ans.

Les assemblages du Brut Souverain comportent une petite part de la Cuve 38. Ce vin, élaboré comme une réserve perpétuelle composé à 100% de Grands Crus de chardonnay, est une exclusivité de la Maison qui exprime la quintessence de son savoir-faire et de son originalité.

LES SENS

La robe est or paille, claire et éclatante. Dans le verre, une belle effervescence. Un cortège de bulles fines et régulières.

Au nez, cette cuvée exhale une magnifique vivacité. Des notes d'agrumes auxquelles succèdent des bouquets floraux, fleur de vigne et de sureau. Pour finir, des arômes gourmands et briochés, la facétie d'un pain légèrement toasté et de l'amande torréfiée.

Le palais est équilibré et harmonieux, convoque des notes briochées, alliées au croquant de la cerise burlat et à la solarité de la pêche blanche. La finale est nette et emprunte sa fraîcheur à la noisette juste cueillie.

RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille 37,5cl - Bouteille 75cl

Magnum 150cl - Jéroboam 300cl

Mathusalem 600 cl



2/3 Grands Crus et Premiers Crus
50% chardonnay - 45% pinot noir
5% pinot meunier - 30% de vins de réserve

Plus de 3 ans de vieillissement sur lies
Dosage à moins de 8g/l

CHAMPAGNE HENRIOT - 81, rue Coquebert - 51100 Reims - France - Tél. : +33 (0)3 26 89 53 00
contact@champagne-henriot.com - www.champagne-henriot.com - @ChampagneHenriot

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION