



CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

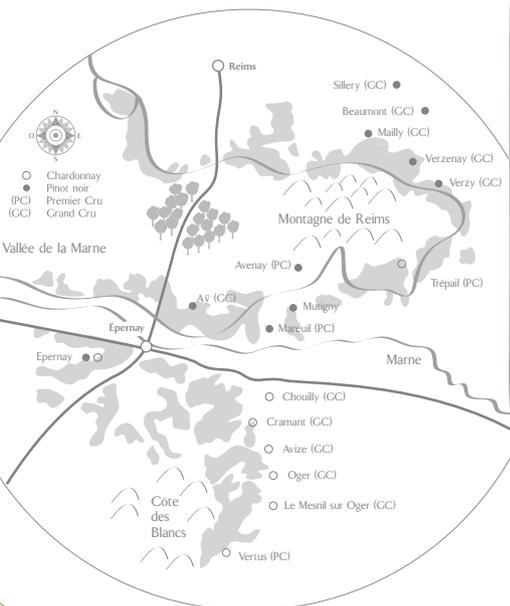


BRUT SOUVERAIN



BRUT SOUVERAIN

Symbole du style élégant des vins de la Maison Henriot, le Brut Souverain séduit par un nez aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, puis par un palais équilibré et harmonieux. Il accompagnera idéalement l'apéritif.



VINIFICATION

Assemblage

Le Brut Souverain est composé d'une proportion équilibrée de chardonnay en majorité issu de la Côte des Blancs et de pinot noir qui provient essentiellement de la Montagne de Reims. Le pinot meunier, utilisé en faible quantité apporte une note délicate de fruité.

Plus de 25 crus sont assemblés dont : Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly, Ay, Verzy, Verzenay, Beaumont, Sillery, Mailly Champagne.

20% de vins de réserve entrent dans la composition du Brut Souverain*.

* La composition en vins de réserve peut varier d'une année à l'autre.

Veilleissement

C'est dans le calme et l'obscurité des caves de la Maison à Reims que les bouteilles de Brut Souverain séjournent pour une période d'environ 3 ans.

DÉGUSTATION

Commentaires

Œil : La robe se caractérise par une teinte or paille, brillante et claire. L'effervescence est dense et persistante avec des bulles fines et régulières.

Nez : Le premier nez est précis, expressif et rafraichissant avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes ; auxquelles se succèdent les fragrances florales (fleur de vigne, fleur de sureau) et les arômes pâtisseries (brioche, pain toasté, amande grillée).

Bouche : Une attaque vive, fraîche et équilibrée avec des notes pâtisseries, épicées (vanille) et fruitées (griottes, prunes confites). La texture ample précède une finale nette et rafraichissante marquée par des arômes d'agrumes.

Suggestions Mets-Vins

Huitres accompagnées de saumon fumé et d'une vinaigrette au fruit de la passion

Gigot d'agneau du Limousin élevé sous la mère à la sauge

Ananas rôti à la vanille

Recommandations

Veilleissement : Prêt à déguster - Garde de 6 à 10 ans.

Température de dégustation recommandée : 8 - 9 °C.

Moments de consommation : apéritif, entrées froides, poissons, charcuteries.

Données Vins

Dosage : inférieur à 9 g/l.

Conditionnement

Demi-bouteille 37.5cl - Bouteille 75cl - Magnum 150cl - Jéroboam 300cl



Champagne Henriot - 81 Rue Coquebert - CS 70035 - 51722 Reims Cedex
T. +33 3 26 89 53 00 / F. +33 3 26 89 53 10 / contact@champagne-henriot.com
www.champagne-henriot.com

RCS Reims B 314 171 554 - FR 12 314 171 554

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.