

Maison Henriot AOC Champagne Brut ? Souverain



Cuvée
Brut Souverain
Appellation
Champagne

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Montagne de Reims et la Côte des Blancs

Cépages

le Pinot Noir représente la majorité de la composition de ce vin à hauteur de 60 %, vient ensuite le chardonnay pour compléter cet assemblage.

Dégustation

Robe claire aux reflets dorés. Nez intense exhalant des notes de viennoiserie, fruits secs et agrumes. Belle attaque en bouche, avec une pointe de minéralité, et à la finale persistante.

Consommation

Idéal compagnon aussi bien en apéritif, que pour tout un repas.

Elevage

En Champagne le minimum légal de vieillissement en bouteilles pour les bruts non millésimés est de quinze mois. La Maison Henriot, quant à elle, se fait forte de faire vieillir ses cuvées sur une durée nettement plus longue.

Mot du caviste

Un champagne élégant, avec beaucoup de légèreté et de finesse.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/221>