

Maison Henriot - AOC Champagne Grand Cru - Les Enchanteleurs 1995



Appellation
Champagne

[Commandez en ligne](#)

Uniquement réalisée les années exceptionnelles, cette Grande Cuvée a pour origine les raisins les plus rigoureusement sélectionnés en fonction de leur origine et de leur qualité intrinsèque. Quintessence du style **Henriot**, ce grand vin, composé en majorité de Chardonnay, se caractérise par un délicat compromis de richesse et de complexité.

Terroir

Terroirs des grands Crus les plus prestigieux, mariant le Chardonnay de la Côte des Blancs et le Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Cépages

Chardonnay et Pinot noir

Dégustation

Robe brillante, claire aux reflets verts. Bulles fines et abondantes. Nez mature offrant des arômes de noisette et de caramel au beurre salé. En bouche, une ampleur et un fondu remarquables, une texture polie et une étonnante fraîcheur. Finale d'une bonne longueur.

Consommation

Cette cuvée peut être servie à l'apéritif mais il est mieux de l'accompagner d'un repas léger.

Elevage

La cuvée a séjourné neuf ans dans les crayères de la maison

Mot du caviste

Son nom est une évocation de l'aristocratie des cavistes qui, sur les « chantiers », veillaient à la fermentation en petits fûts de chêne d'un vin hautement sélectionné. Ils réalisaient là un travail d'orfèvre...

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/222>