



CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE  
HENRIOT  
CHAMPAGNE

# HENRIOT ROSÉ

## *Fraîcheur Minérale*

Henriot Rosé a officiellement intégré la collection des Champagnes Henriot au début des années 1980, avec la 7<sup>ème</sup> génération de la famille. Henriot Rosé est une quête d'aromatique singulière, obtenue grâce à l'assemblage de crus et d'années spécifiques. Récrée chaque année, elle a pour fil conducteur la fraîcheur et la minéralité.

### L'art de l'assemblage

Le défi pour la famille était d'élaborer un Champagne rosé qui soit le reflet de la philosophie Henriot mettant en lumière l'art de l'assemblage. Ainsi Henriot Rosé est un assemblage multi-années, mais aussi un assemblage des trois cépages principaux de la Champagne : le Pinot Noir, le Chardonnay et le Meunier.

Chaque année, Henriot Rosé est élaboré avec une sélection de vins lui conférant sa particularité aromatique portée sur la fraîcheur et la minéralité. Un vin tout particulier fait partie de l'assemblage. Il s'agit d'un vin rouge (obtenu par macération des peaux et de la pulpe des raisins). Ce vin rouge provient d'une parcelle nichée au coeur du cru d'Aÿ. En fonction des années, il représente dans l'assemblage 8 à 10 %.

### Les mots de la Cheffe de Caves

*« Si dans l'histoire, ce Champagne Rosé est l'une des créations les plus singulières de la Maison Henriot, elle l'est aussi par son profil aromatique.*

*En effet, le registre est frais, élégant, précis et ciselé. La minéralité caractérise ce Champagne, tout en étant ponctuée de notes fruitées très subtiles, de type groseilles blanches.*

*En bouche, cette dimension crayeuse se poursuit avec une fraîcheur presque percutante qui lui donne tout son charme. »*

*Alice Tétienne,  
Cheffe de Caves de la Maison Henriot*

### Assemblage

En moyenne l'assemblage de Henriot Rosé se compose de :  
60% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 10% Meunier

60 à 80% de vins de l'année  
20 à 40% de vins de réserve  
8 à 10% de vin rouge (Pinot Noir) - rosé d'assemblage

Vieillesse de minimum 3 ans  
Dosage ≤ à 5g/L

La composition varie en fonction de l'année de création.

### Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

### Conditionnement

Bouteille 75cl.  
Magnum 150cl.



H