



CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

HENRIOT ROSÉ MILLÉSIMÉ

2015

La cuvée Henriot Rosé Millésimé est pour la Maison Henriot une création visant une aromatique très particulière. Seules certaines années le permettent. Au travers d'une sélection de crus spécifiques, la Maison Henriot offre une cuvée faite d'une expression aromatique exubérante, charismatique et riche.

L'année 2015

L'année 2015 a été marquée par des températures élevées, des épisodes de chaleurs intenses, et une sécheresse constante tout au long de la campagne végétative. Cette dernière a généré une grande hétérogénéité de profils, de vigueur de la vigne et de rendement agronomique entre les parcelles du vignoble. La concentration aromatique s'est voulue particulièrement élevée par une production de raisins limitée ainsi que la carence en eau. Elle fait donc partie des années solaires de cette dernière décennie.

L'art de l'assemblage

Pour réaliser la cuvée Henriot Rosé Millésimé, l'année doit offrir des fortes têtes et des expressions de caractère. Ceci a été permis en 2015, grâce à la richesse et la puissance aromatique exceptionnelles de l'année.

Fruit d'une sélection minutieuse des crus du vignoble de la Maison, les vins choisis pour l'assemblage, provenant notamment d'Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny, Chouilly et Avize, s'associent harmonieusement dans cette cuvée. Un vin rouge vinifié à partir d'une parcelle d'Aÿ (obtenu par macération des pellicules, de la pulpe et du jus des raisins de Pinot Noir), représentant 10% de l'ensemble, apporte une touche distinctive à cet assemblage.

Les mots de la Cheffe de Caves

« Henriot Rosé Millésimé 2015 se distingue par des caractères robustes qui s'expriment avec éloquence. Son nez est expressif, charismatique dévoilant des notes d'oranges sanguines relevées d'une pointe de curry vert. En bouche, la fraîcheur est accompagnée d'une tension et d'une structure perceptible menant sur une finale aux tanins élégants. »

Alice Tétienne,
Cheffe de Caves de la Maison Henriot

Assemblage

63% Pinot Noir - 37% Chardonnay

Principaux crus : Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny, Chouilly et Avize

100% Premiers et Grands Crus

10% de vin rouge (Pinot Noir) - rosé d'assemblage

Vieillessement de minimum 8 ans

Dosage à 3g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Bouteille 75cl avec ou sans étui.

