



Champagne
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



FICHE TECHNIQUE

HENRIOT BLANC DE BLANCS

Générosité Gourmande

En 1880, lorsque Paul Henriot, 4^{ème} génération de la famille, se marie avec Marie Marguet, issue d'une famille propriétaire de Grands Crus de la Côte des Blancs, un nouveau cépage intègre le vignoble de la Maison Henriot : le Chardonnay. Afin de lui rendre hommage, la famille Henriot décide alors d'élaborer un Champagne selon la philosophie d'assemblage instaurée par Apolline Henriot en 1808. Henriot Blanc de Blancs est ainsi un assemblage de l'ensemble des crus du vignoble planté en Chardonnay, exprimé au travers de différentes époques de vie.

L'art de l'assemblage

Afin de partager la représentation la plus complète du Chardonnay, la Maison Henriot a élaboré un Champagne où l'art de l'assemblage est un principe fondamental. Ainsi, la cuvée Henriot Blanc de Blancs est un assemblage multi-années où les différents crus du vignoble Henriot sont représentés, au travers du Chardonnay exclusivement. Selon les années, la proportion de ces crus peut en revanche varier.

Les mots de la Cheffe de Caves

« La générosité et la gourmandise caractérisent ce Champagne. En effet, la diversité des vins sélectionnés dans l'assemblage offre une palette aromatique large.

Ainsi, si l'exotisme et l'exubérance se révèlent, l'élégance et la finesse viennent contraster ce registre. En effet, de multiples notes jouent ensemble : de l'ananas flambé aux agrumes frais en passant par la craie humide parsemée de notes pâtisseries subtiles.

En bouche, ce Champagne est doté d'une incroyable texture velours accompagnée d'une fraîcheur extraordinaire. »

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

Assemblage

100% Chardonnay

12 crus

50 à 70% de vins de l'année

30 à 50% de vins de réserve (dont réserve d'assemblage)

Vieillessement de minimum 3 ans

Dosage < à 7g/L

Recommandations

Température de service entre 9 et 12°C.

Conditionnement

Demi-bouteille 37,5cl - Bouteille 75cl.

Magnum 150cl - Jéroboam 300cl.



H