



## CHAMPAGNE HENRIOT

**88,50\$**

\* Prix de détail suggéré



Blanc de blancs Brut

|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 10796946                            |
|  | Prix licencié            | 76.84\$                             |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                         |
|  | Type de produit          | Vin mousseux                        |
|  | Pays                     | France                              |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région                   | Champagne                           |
|  | Sous-région              | Montagne de Reims                   |
|  | Appellation              | Champagne                           |
|  | Cépage(s)                | Chardonnay 100 %                    |
|  | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Brut                                |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1808, Apolline, veuve de Nicolas Henriot reprend le domaine viticole et fonde la maison Henriot qu'elle fait rayonner dans les plus belles cours royales européennes.

En 1880, Marie Marguet épouse Paul Henriot et offre par là même quelques-unes des plus belles parcelles de chardonnay de la Côte des Blancs : le style des vins de la Maison est né. Depuis huit générations, la famille Henriot déploie son savoir-faire viticole et part à la conquête

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle, étincelante et cristalline. Au nez, une minéralité et une fraîcheur insolentes. Des arômes d'agrumes et de pêche blanche ensoleillée. Un bouquet de fleurs fraîches ; chèvrefeuille, fleur d'oranger et brassées de tilleul. Au palais, l'attaque est dynamique, à la fois ample et puissante. La note de petit citron frais se prolonge et se fond dans des notes de brioche beurrée prolongées par la pâte de coing et le miel d'acacia.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Issu en grande majorité des Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs dont les villages de Mesnil sur Oger et Avize, il fait également appel aux précieux vins de réserve de la Maison, à hauteur de 40%.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

C'est au terme d'un repos de 4 à 5 années, dans l'obscurité et la fraîcheur des caves de Reims et sous le regard attentif de Laurent Fresnet, le Chef de Cave, que cette cuvée 100% chardonnay peut être dégustée. Cette cuvée est dosée à moins de 8g/l.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie