



CHAMPAGNE HENRIOT

285,50\$

* Prix de détail suggéré



Champagne Brut 2005

	Code produit	11547415
\$	Prix licencié	248.31\$
	Conditionnement	3x1500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
📅	Statut	Succ. Seul.
🏷️	Type de produit	Vin effervescent
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Champagne
📍	Sous-région	Montagne de Reims
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 51 %
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 49 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

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 clair avec des reflets brillants. Les bulles sont très fines et témoignent d'un long vieillissement en cave. Au nez, son bouquet est dominé par les agrumes et les fruits jaunes, pêche de vigne, brugnon avec une discrète dimension florale (fleurs blanches). De subtiles notes de miel et de citron confit apportent une touche de gourmandise et lui donnent un caractère soyeux. Un dosage résolument faible lui confère un équilibre très



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