



# CHAMPAGNE HENRIOT

Brut Souverain

64,50\$

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                          |
|--|--------------------------|------------------------------------------|
|  | Code produit             | 13828931                                 |
|  | Prix licencié            | 57.32\$                                  |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                                  |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continue                  |
|  | Statut                   | Disponible                               |
|  | Type de produit          | Vin mousseux                             |
|  | Pays                     | France                                   |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC)      |
|  | Région                   | Champagne                                |
|  | Cépage(s)                | Chardonnay 50 %                          |
|  | Cépage(s)                | Pinot Noir 45 %                          |
|  | Cépage(s)                | Pinot Meunier 5 %                        |
|  | Couleur                  | Blanc                                    |
|  | Sucre                    | Brut                                     |
|  | Taux de sucre            | 8.3                                      |
|  | Fermeture                | Liège                                    |
|  | Type de vieillissement   | Plus de 3 ans de vieillissement sur lies |

## 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

Le nez est axé sur les agrumes et les fruits jaunes, puis évolue sur des notes plus florales, mais aussi sur une dimension gourmande avec des saveurs d'amande fraîche et de brioche grillée. Sur le palais, c'est un vin aérien, léger, à la texture ample. La finale est nette et rafraîchissante, sur des notes acidulées.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Il doit sa singularité à la très haute part de chardonnay qui le compose (50%), à l'équilibre parfait avec les pinots, dont 45 % de noir et 5 % de meunier.

Ils permettent au Chef de Cave, Laurent Fresnet, de réaliser l'assemblage absolu et de créer, année après année et avec la plus grande constance, ce style si caractéristique. Chaque bouteille repose ensuite dans le calme et la fraîcheur des caves de Reims, pendant un minimum de 3 ans.



- 92 Points -  
Wine Spectator

La presse +



**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