

**CHAMPAGNE HENRIOT**  
**Brut Rosé**  
**Reims, France**



**Provenance**  
Reims, France

**Cépage(s)**  
Pinot Noir et Chardonnay

**Dégustation**  
Robe: teinte rose saumonée aux reflets cuivrés.  
Bouquet: intense aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, senteurs florales et minérales.  
Palais: notes balsamiques et florales, arômes épicés, une délicieuse finale.

**Spécificité(s)**  
Vinification traditionnelle du Champagne.  
Séjour dans les crayères Gallo-Romaines de Reims entre 2 et 3 ans.

**Température de service**  
8°C

**Accords gastronomiques**  
Apéritif, plats exotiques, viandes rosées, desserts aux fruits rouges

**Durée de garde**  
4 à 5 ans

**Herkunft**  
Reims, Frankreich

**Traubensorte(n)**  
42% Chardonnay, 58% Pinot

**Degustation**  
Farbe: Lachsrosa mit Kupferfarbenem Schimmer. Feines, anhaltendes Aufschäumen.  
Bouquet: Intensiv, komplex und fruchtig mit Aromen von kleinen roten Früchten und Zitrusfrüchte, blumige und mineralische Noten.  
Gaumen: Angenehme balsamische und blumige Noten, würzige Aromen, köstliches Finale.

**Eigenheit(en)**  
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**  
8°C

**Idealer Begleiter zu**  
Aperitif, exotischen Früchten, Rosarotem Fleisch, Desserts mit roten Früchten

**Reifungspotential**  
4 -5 Jahre