



Henriot

Brut Souverain

Champagne

VINS + VINS



Depuis plus de 210 ans, la Famille Henriot incarne l'exigence et l'audace. C'est l'une des dernières Maisons familiales et indépendantes. Elle puise dans son esprit d'indépendance la liberté des choix les plus audacieux.

La famille Henriot cultive une affinité particulière pour ces vins issus des sols où la craie champenoise est la plus pure et leur confère une minéralité intrigante et iodée. Ces terroirs portent également la promesse d'une longévité extraordinaire.

Cépages :

Chardonnay
Pinot Meunier

Commentaires de dégustation :

Le Brut Souverain porte l'expression des grands terroirs de Champagne à travers l'équilibre entre Pinot Meunier et Chardonnay. Son expression aromatique et sa longueur en bouche très reconnaissables

Ce millésime 2000 dévoile une robe or pâle.

Au nez, des arômes de biscuits et d'agrumes frais. Puis dévoile des notes de fruits à noyaux et de fruits rouges.

La bouche est puissante et vive avec une fraîcheur qui l'emporte loin.

Température de service : autour de 10°C

Récompenses :

93/100 Wine Spectator

16/20 Bettane & Desseuve

Médaille d'Or à l'International Wine Challenge 2016

