

Henri Grand Cru

C'est l'expression subtile de l'équilibre, une symphonie délicate où le nez et la bouche s'unissent dans une harmonie évocatrice, captivant les palais les plus exigeants et les amateurs de découvertes.



VENDANGES :

Année pure 2017

CÉPAGE :

100% Chardonnay Grand Cru

DOSAGE :

EXTRA BRUT : 3 gr/l

VINIFICATION :

Élaboré en cuves inox thermorégulées

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

45 mois

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

Joliment autolytique et porté par une légère patine évoquant l'amande grillée, sur fond lacté, pâtissier il s'ouvre sur le fruit mur du verger. Lifté, entre pêche, poire confite son développement est solaire, dans l'esprit Cramant.

Sa bouche ample, structurée projette une fraîcheur mure et large. Epaulé, de bulle fine, texturée, il se montre tonique sur la finale étirée par une petite mache structurante, aux notes d'amande grillées, cédrat confit et poire aux épices. Long, identitaire par ses nuances d'amers qui donnent du relief.

Puissant / Structuré

89
/ 100

Note de dégustation de Julia Scavo
3ème meilleure
sommelière d'Europe en 2017

Le terroir

Retrouvez la fraîcheur d'un Extra-Brut singulier issu de nos parcelles Grands Crus de Cramant et Chouilly.

Combinaison parfaite de facteurs naturels et historiques permettant de produire des raisins d'une qualité exceptionnelle destinés à l'élaboration de cette Cuvée unique.