



## PIERRE-HENRI

*Puissance et Complexité*



**Cépage :** 100 % Pinot Meunier

**Crûs :** Reuil, Châtillon sur Marne

**Vinification :** 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en fûts de chêne neufs à 5-6 vins, sans fermentation malolactique, avec batonnage puis conservation en fûts pendant 10 mois.

**Vieillessement :** assemblage de deux années puis un vieillissement de neuf années

**Particularités :** Sélection dans de vieilles vignes supérieures à 50 ans uniquement à base de l'unique cépage champenois par excellence, le Pinot Meunier. Le nom « Pierre Henri » est une association des prénoms de nos aïeux qui ont commencé la culture de la vigne au début du 20<sup>ème</sup> siècle.

**Dosage :** 2,5g/L  
Extra-brut

**Dégustation :**

-  : Jaune foncé avec des légers reflets roses
-  : Un nez grillé et brioché, intense et savoureux
-  : Des notes de fruits confits et de poires. Un vin très puissant et très expressif

**Accords Mets/Vins :** Champagne accompagnant vos repas d'exception

**Références :**

V&G : « Très beau produit. »

Revue des Vins de France : « les meilleurs de pinots meuniers, un vin décalé vinifié en fûts »

Gault millau : 86

Vins magazine : « robe teintée aux reflets ambrés, nez très pur de fruits à chair blanches. Beaucoup de charmes »

Gastromania : « puissant, vineux »

Magazynu Wino : Grand Prix 2015 Zloty Medal, médaille d'or

Recommandé par Decanter World Wine Awards 2016

